# supermini



manuale utente • user manual
benutzerhandbuch • manual de
usuario • notice pour l’utilisateur







95°
85°
105°



# supermini
manuale utente

# indice



# **congratulazioni** per l’acquisto di questa macchina da caffè espresso

Questa macchina combina molteplici caratteristiche innovative quali una rivoluzionaria tecnologia, un design ergonomico, un altissimo standard qualitativo dei materiali e un’estrema facilità d’uso.
Questo manuale è strutturato in modo tale da essere uno strumento utile per familiarizzare con l’uso della macchina. In esso troverete tutte le informazioni importanti inerenti alle caratteristiche di funzionamento, le informazioni tecniche, le istruzioni per l’uso e la corretta manutenzione. Prestando attenzione a quanto contenuto in questo manuale scoprirete di poter ottenere prestazioni di alto livello. Sfogliate e seguite passo passo ciò che segue e prendetevi il tempo necessario per scoprire la vostra nuova macchina caffè in tutti i suoi dettagli.



*ATTENZIONE*
*Il costruttore si riserva il diritto di modificare il presente manuale senza l’obbligo di aggiornare le edizioni precedenti.*

# **dotazione** del apparecchio

- Un portafiltro a una tazza
- Un portafiltro a due tazze
- Una serie di filtri
- Una doccetta di ricambio
- Uno spazzolino
- Un pressacaffé manuale
- Chiave a T per vite doccetta
- Un tubo per l'allacciamento dell'acqua
- Un tubo per l'allacciamento dello scarico

*ATTENZIONE*
*L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti , secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato.*

*ATTENZIONE*
*Leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze contenute nel presente manuale in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti l'utilizzo e la manutenzione della macchina. Un errato utilizzo può recare danni a persone, animali o cose per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.*

*ATTENZIONE*
*L'impianto elettrico, l'impianto idrico, l'impianto di scarico devono già essere predisposti dall'utente in posizione idonea per permettere la corretta installazione. L'installatore non può modificare l'impianto esistente realizzato a cura dell'utente.*

# avvertenze per la sicurezza d´uso e la manutenzione della macchina

L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato, secondo le istruzioni del costruttore in ottemperanza delle norme vigenti.
Leggere attentamente le istruzioni ed avvertenze contenute nel presente manuale in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti l'installazione dell'apparecchio ed il suo funzionamento.

Verificare che gli impianti siano predisposti secondo le istruzioni riportate nel presente manuale.
Verificare che la portata elettrica dell'impianto dell'utente sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio indicata sulla targa dati di quest'ultimo.

In caso di sostituzione del cavo di alimentazione dell'apparecchio, utilizzare solo il cavo consigliato dal costruttore.

La sicurezza elettrica è raggiunta, solo quando lo stesso è correttamente collegato ad un impianto di messa a terra.

L'apparecchio deve essere alimentato esclusivamente con acqua fredda e potabile. La pressione massima di rete deve essere 0.6 Mpa.

**L'utilizzo di qualsiasi macchina elettrica comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:**

- Non usare la macchina con le mani o con i piedi bagnati.
- Non usare la macchina a piedi nudi.
- Non permettere che la macchina venga utilizzata da bambini o persone non abilitate.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione ordinaria, disinserire la macchina dalla rete di alimentazione elettrica e chiudere l'acqua.
- Non lavare la macchina con un getto d'acqua.
- Non lasciare la macchina accesa ed incustodita.
- Per garantire l'efficienza della macchina e per il suo corretto funzionamento è indispensabile attenersi alle indicazioni del costruttore, facendo la manutenzione ordinaria.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento della macchina, spegnerla completamente, astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione diretta. Quindi rivolgersi esclusivamente al proprio Centro Assistenza autorizzato dal costruttore.

*ATTENZIONE*
*Il mancato rispetto di quanto sopradetto compromette la sicurezza della macchina, la sua durata nel tempo e fa decadere la garanzia della stessa.*

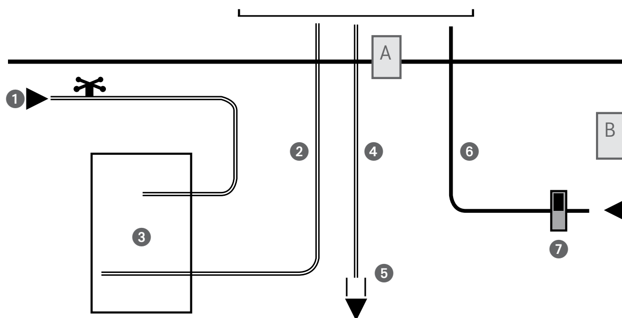
# installazione

La macchina va posta su una superficie che possa garantire un sicuro appoggio della stessa.
In fase di predisposizione degli impianti prevedere un'apertura A-fig 1 sulla superficie di appoggio per poter effettuare i collegamenti con gli impianti nel vano sottostante B-fig 1.
La macchina deve essere alimentata esclusivamente con acqua fredda potabile.
La pressione della rete idrica deve essere compresa tra 1 e 5 bar. In mancanza di quest'ultimo requisito consultarsi con il costruttore.
Tra la rete idrica ed il tubo di alimentazione dell'acqua della macchina deve essere installato un rubinetto di intercettazione in modo tale da poter chiudere il passaggio d'acqua in caso di necessità (1-fig 1).

1 - rubinetto alimentazione idrica
2 - tubi flessibili acqua
3 - addolcitore (opzionale)
4 - tubo di scarico
5 - sifone di scarico
6 - cavo alimentazione elettrica
7 - interruttore alimentazione elettrica
A - apertura sul piano di appoggio
B - vano sotto il piano di appoggio



Fig. 1




*ATTENZIONE*
*L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle leggi vigenti e secondo le istruzioni seguenti. Una errata installazione può causare danni ad animali, cose e persone. Il costruttore non può essere considerato responsabile per i danni causati da una errata installazione.*

Dopo aver tolto l'imballo verificare l'integrità dell'apparecchio, in casi di dubbio non utilizzarlo. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
Collocare la macchina su un piano di appoggio sicuro e regolare i piedini in modo che la macchina sia perfettamente in bolla Prima di collegare la macchina agli impianti accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli del luogo di installazione.

## installazione elettrica

La macchina è fornita con cavo di alimentazione sprovvisto di spina. L'allacciamento della macchina alla rete elettrica può essere effettuato in due diverse configurazioni:

- Allacciamento alla rete elettrica di alimentazione tramite un adeguato interruttore bipolare.
- Collegamento del cavo di alimentazione alla rete elettrica tramite una spina di tipo certificato, che deve essere accessibile ad installazione avvenuta e con apparecchio pronto per il suo utilizzo.

## installazione idrica

- Effettuare i collegamenti del tubo flessibile alla rete idrica.
- Verificare che non vi siano strozzature o schiacciamenti lungo il percorso del tubo flessibile.
- Avvitare in modo sicuro le ghiere dei tubi flessibili.
- Prima di collegare il tubo proveniente dalla rete e/o addolcitore introdurre lo stesso in un recipiente ed aprire per qualche minuto il rubinetto di rete al fine di eliminare eventuali residui dalle tubazioni nuove.

## impianto di scarico

Installare il tubo flessibile di scarico sull'attacco porta-gomma della vaschetta di scarico posizionata sotto la bacinella ed infilare l'altro capo del tubo direttamente nel sifone di scarico. Verificare che il tubo di scarico abbia la corretta pendenza per permettere alla vaschetta di scaricare rapidamente.

*ATTENZIONE*

*Il mancato rispetto di quanto sopradetto compromette la sicurezza della macchina, la sua durata nel tempo e fa decadere la garanzia della stessa.*

# messa in funzione e utilizzazione della macchina

Eseguire le seguenti istruzioni con l'aiuto dello schema della macchina riportato alla fine del presente manuale (13):

- Accendere l' interruttore generale (1a) della macchina sulla posizione 1 e verificare che si illumini la spia di linea.
- Subito dopo aver acceso la macchina, l'autolivello automatico inizia a riempire la caldaia e le spie (2) della tastiera (3) iniziano a lampeggiare. Al termine del caricamento della caldaia inizia il riscaldamento del gruppo erogatore caffè (4) per circa 7 minuti.
- Quando le spie (2) smettono di lampeggiare il gruppo (4) è arrivato a regime termico e può essere utilizzato per erogare caffè.
- Quando il gruppo è a regime termico è possibile accendere l'interruttore (1b) per il riscaldamento della caldaia.
- Quando il manometro della pressione della caldaia arriva a 1,5 bar di pressione è possibile utilizzare il rubinetto di prelievo del vapore (5) e quello dell'acqua calda (6).

## installazione con l´addolcitore

L’addolcitore è consigliato nel caso che l’acqua di alimentazione della macchina supera i 10° francesi di durezza totale, in quanto previene la formazione di calcare all’interno della stessa. L’addolcitore va collocato in modo che sia facilmente accessibile per la manutenzione dello stesso e vicino al sifone di scarico (vedere libretto istruzioni dell’addolcitore stesso).

## installazione senza addolcitore

Nel caso non fosse necessario l’installazione dell’addolcitore, è indispensabile installare subito dopo il rubinetto di alimentazione idrica un FILTRO a cartuccia per evitare che eventuali impurità nell’acqua danneggino la motopompa all’interno della macchina.

# preparazione **del cafe espresso**

*NOTA*

*Per ottenere sempre un buon caffè è necessario tenere i portafiltri 7 sempre inseriti nei gruppi erogatori 4 al fine di mantenerli sempre in temperatura.*

- Questa macchina ha 3 pulsanti di erogazione caffè per ogni gruppo erogatore di cui 2 dosati elettronicamente ed uno con funzione di erogazione continua e stop.
- I 2 pulsanti dosati devono essere regolati dal tecnico in fase di installazione in accordo con l’utente e l’utente non deve provare di sua iniziativa a modificare la programmazione degli stessi.
- Quando la spia relativa al tasto premuto si spegne, il caffè è pronto.

*NOTA*

- *Questa macchina ha 3 pulsanti di erogazione caffè per ogni gruppo erogatore di cui 2 dosati elettronicamente ed uno con funzione di erogazione continua e stop.*
- *I 2 pulsanti dosati devono essere regolati dal tecnico in fase di installazione in accordo con l'utente e l'utente non deve provare di sua iniziativa a modificare la programmazione degli stessi.*

# preparazione **del latte caldo**

Mettere il latte in un bricco con manico antiustione. Introdurre il tubo vapore 9 nel bricco ed aprire il rubinetto del vapore 8 relativo al tubo del vapore utilizzato. Quando la temperatura del latte è quella desiderata chiudere il rubinetto del vapore.
Appena terminata quest’ultima operazione pulire con un panno umido il tubo vapore per evitare che si formino incrostazioni di latte sul tubo stesso.

*ATTENZIONE*

- *Evitare di mettere le mani sotto i gruppi erogatori quando sono in funzione.*
- *Non toccare parti metalliche dei gruppi erogatori o dei portafiltri in quanto possono provocare gravi ustioni ustioni.*
- *Evitare di aprire il rubinetto del vapore senza aver introdotto il tubo del vapore nel bricco per evitare probabili ustioni.*

# preparazione **degli infusi**

- Posizionare un bricco o una tazza in corrispondenza della lancia erogazione acqua calda (13) ed aprire il rubinetto dell'acqua (6), quando la quantità è quella desiderata chiudere il rubinetto.

# manutenzione
# da parte dell´utente

L'efficienza della macchina è garantita da una corretta manutenzione della stessa; è importanti quindi attenersi alle seguenti istruzioni per eseguire una corretta manutenzione.

*ATTENZIONE*
*Il costruttore non può essere considerato responsabile per i danni a persone, cose o animali causate da una non corretta esecuzione della manutenzione.*

- Prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione indossare dei guanti protettivi e resistenti alle alte temperature.
- Prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione spegne la macchina tramite l'interruttore generale 1 e chiudere l'acqua dell'impianto.

## pulizia delle parti di carrozzeria

Pulire tutte le parti di carrozzeria con un panno umido non gocciolante evitando di usare detergenti abrasivi.

## pulizia delle parti a contatto con il caffe

- Tutte le sere, o al termine dell'uso della macchina, spegnere la macchina stessa, sganciare i portafiltri dai gruppi erogatori e togliere i filtri dai portafiltri.
- Lavare tutte queste parti con lo spazzolino in dotazione alla macchina per evitare che si formino incrostazioni di caffè sia sulle superfici interne che sulle superfici esterne.
- Pulire inoltre con lo spazzolino le doccette sotto i gruppi erogatori.
- Estrarre dalla macchina la bacinella 2 e la griglia 3 e pulirli meticolosamente da eventuali depositi di caffè.

## pulizia periodica

- Ogni 15 giorni al massimo smontare le doccette ed i portadoccette situati sotto i gruppi erogatori e pulire il tutto con l'apposito spazzolino.
- Rimontare queste parti facendo attenzione a riposizionarle correttamente, in caso contrario si potrebbe causare una cattiva estrazione del caffè ed il danneggiamento dei gruppi erogatori.

# gestione **allarmi**

Questa macchina, oltre ad eseguire tutte le funzioni descritte ne controlla anche la corretta esecuzione.
La non corretta esecuzione di una di queste funzioni genera un allarme, visualizzato nel modo seguente:

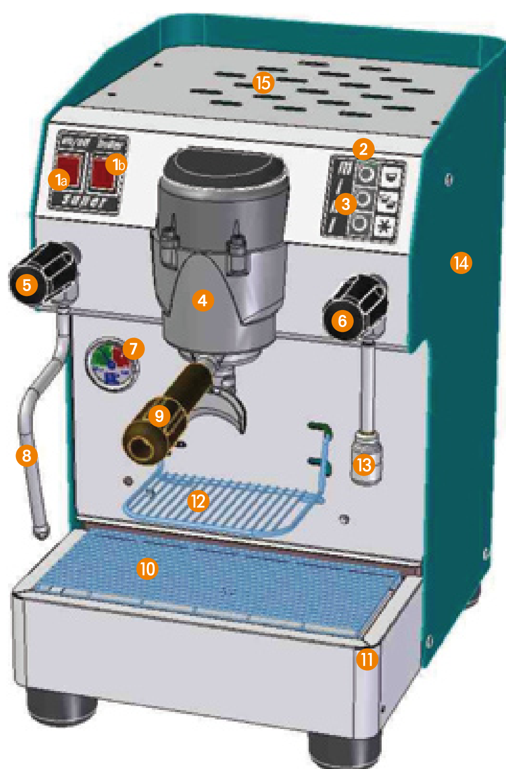
- Lampeggio lento del led a tasto premuto:
  Questo allarme potrebbe entrare in funzione sia nella fase di programmazione sia in quella di erogazione caffè se 3” dopo ave premuto i tasti P1 o P2 il contatore volumetrico non riceve nessun impulso. L’erogazione deve essere interrotta manualmente premendo il tasto P3.

- Lampeggio lento di tutti i leds:
  Questo allarme entra in funzione quando termina il time-out della carica della caldaia (2’) e genera un blocco della macchina. Per recuperare le funzioni spegnere e riaccendere la macchina.

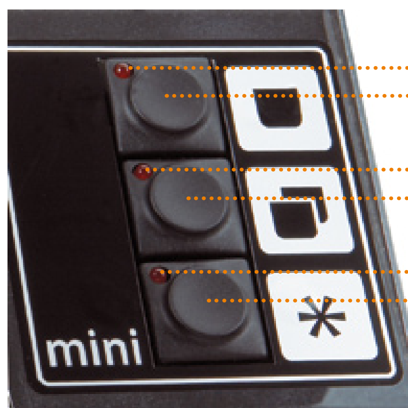
- Lampeggio alternato di tutti i leds:
  Questo allarme segnala la mancanza di acqua nel serbatoio. L’allarme si spegne automaticamente quando il livello nel serbatoio torna ad essere quello corretto.

- Lampeggio veloce di tutti i leds:
  Questo allarme segnala che la sonda di temperatura NTC non funziona. L’allarme termina quando si ripristina  la connessione della sonda.

# legenda



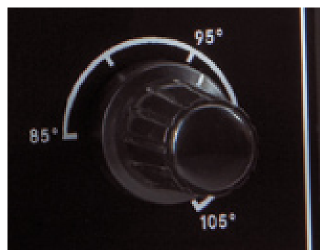

1. Interruttore generale (a)
1. Interruttore caldaia (b)
2. Spie pulsantiera
3. Tastiera a 3 tasti
4. Gruppo erogatore
5. Rubinetto vapore
6. Rubinetto acqua calda
7. Manometro caldaia
8. Lancia vapore
9. Portafiltro completo
10. Griglia bacinella
11. Bacinella
12. Mensola per tazze caffè
13. Lancia erogazione acqua calda
14. Pannello posteriore
15. Pannello poggiatazze superiore



# le informazioni seguenti sono destinate esclusivamente al centro di assistenza autorizzato

## regolazione temperatura gruppo erogatore

La centralina elettronica installata ha una temperatura regolabile tra 85°C e 110°C. Per impostare la temperatura del gruppo erogatore agire come segue:
Per aumentare la temperatura del gruppo ruotare la manopola della regolazione (fig. 3) in senso orario, per ridurla ruotarla in senso antiorario (la manopola della regolazione può ruotare di ¾ di giro per effettuare l'escursione max del campo di regolazione definito tra 85°C e 110°C.




## programmazione dosi caffè

La programmazione delle quantità di caffè da erogare si effettua nel seguente modo:

- Tenere premuto il pulsante P3 della tastiera fino a che si illuminano tutti e 3 i led (circa 30").
- Predisporre il portafiltro e premere il pulsante P1 (inizia l'erogazione) a quantità desiderata premere il pulsante P3 per fermare (si spegne il led relativo al pulsante P1).
- Ripetere l'operazione premendo il tasto P2 (inizia l'erogazione) e al raggiungimento della dose desiderata premere per fermare il pulsante P3 ( rimane acceso solo il led del pulsante P3).
- Per memorizzare le dosi e uscire dalla programmazione premere nuovamente il pulsante P3 (si spegne anche il relativo).

## programmazione tempo di preinfusione

E' possibile regolare il tempo di preinfusione operando nel seguente modo:
Tenendo premuto il tasto P1 accendere la macchina, si illumina il led del tasto P1, spegnere e riaccendere la macchina, a questo punto si è impostato il tempo di preinfusione a 4 s.
Se si preferisce invece un tempo di preinfusione più corto (2 s) l'operazione sopradescritta va effettuata tenendo premuto il tasto P2 anziché P1, e si illumina il led relativo al tasto P2.
Per annullare completamente il tempo di preinfusione si tratta di eseguire la procedura di cui sopra tenendo premuto il tasto P3 all'accensione della macchina, si illumina il led relativo, quindi spegnere e riaccendere la macchina.

# regolazione pressione caldaia

La pressione del vapore della caldaia è controllata da un pressostato meccanico regolabile.
Per regolare la pressione seguire le istruzioni seguenti:

- Rimuovere il pannello superiore 5, smontare protezione caldaia 15 togliendo 3 viti.
- Trovare il pressostato di regolazione della caldaia nella parte posteriore sinistra e con un cacciavite a lama girare la vite. Centrale in senso orario per diminuire la pressione e in senso antiorario per aumentarla.
- Riposizionare la protezione, avvitare e riposizionare il pannello superiore.



# supermini
user manual

# contents



# **congratulations** for purchasing this espresso coffee machine

This machine combines several innovative features, such as a revolutionary technology, an ergonomic design, the highest quality standard in materials and an extreme easiness of use.

This manual is structured in order to be a useful tool for gaining a good knowledge of the machine and its use. It contains all the important information related to machine functioning, technical details, operating instructions and correct maintenance. High-level performances can be obtained by reading this manual – just follow the instructions carefully and take your time to discover your new coffee machine in all its details.





*WARNING*

*The producer is given the right to modifiy the present manual without updating previous editions.*

# machine **equipments**

- filterholder for 1 shot
- filterholder for 2 shots
- filter for 1 and for 2 shots
- shower
- brush
- manual coffee-tamper
- „T”-shaped key
- pipe for the water connection
- pipe for the drainage connection

*WARNING*
*Installation must be done in accordance with the regulations in force and the manufacturer’s instructions. Installation must be done exclusively by skilled personnel.*

*WARNING*
*Read carefully the manual of instructions and warnings for the use and maintenance of the machine because improper use could cause damage to people, animals and things. The Manufacturer cannot be held responsible for that.*

*WARNING*
*The electrical system, the water system and the discharge system must be made available by the user in the right place to allow the proper installation. The installer cannot modify the existing set up made available by the user.*

# warning for the safety operation and maintenance of the machine

The installation must be done following the current regulation, according to the instructions of the manufacturer and by qualified personnel.

Carefully read the instructions and the warnings contained in this manual because they give important indications about the installation of the machine and its functioning.

Check that the installation systems have been prepared according to the instructions contained in this manual.

Check that the electric capacity of the user's system is appropriated for the highest power of the machine indicated on the data plate of the machine.

In case of replacement of the supply pipe of the machine, use only cables adviced by the manufacturer.

The electrical safety is only achieved when the machine is correctly connected to an earthing installation.

The machine must exclusively be fed with cold drink-water. The maximun network pressure must be 0.6 Mpa.

**The use of any electrical machine requires the observation of some basic rules:**

- Do not use the machine if your hands or feet are wet.
- Do not use the machine barefoot.
- Do not allow children or non authorized people to use the machine.
- Before doing any cleaning or maintenance, disconnect the machine from the power source and shut the water.
- Do not wash the machine with a stream of water.
- Do not leave the machine on and unattended.
- To guarantee the efficiency of the machine and its proper functioning, it is necessary to follow the manufacturer's instructions when performing the regular maintenance.
- In case of damage or malfunctioning, turn off completely. Do not try to repair it. Contact the local distributor.

*WARNING*

*Failure to follow the instructions above will compromise the safety of the machine and its lasting, and will take out any right to the warranty.*

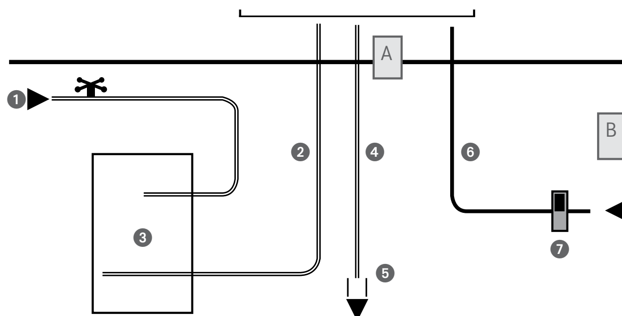
# installation

Place the machine on a surface that guarantees a secure support.
To get ready for set up , make sure you have an opening ( A-pic. 1) on the support surface to allow connection with systems in the space below ( B-pic. 1).
The machine should be exclusively connected to a source of cold drinking-water.
The water pressure should be between 1 and 5 bar. If this is not possibile, please contact the manufacturer.
An interception tap must be installed between the water system and the water feed pipe of the machine so that the passage of water can be closed if necessary (1-pic 1).

1 - Water tap
2 - Flexible water hoses
3 - Water softener (optional)
4 - Drain hose
5 - Drain siphon
6 - Electrical supply cable
7 - ON / OFF switch
A - Opening on the support plan
B - Space under the support plan



Pic 1




*ATTENTION*
*The installation must be done following current regulation and according to the following instructions. A wrong installation can cause damage to animals, objects or people. The manufacturer will not be held responsible for damages caused by improper installation.*

After removing the packing, check that the machine is in a perfect condition, in case of doubts do not use it. The packing components must be kept out of the reach and sight of children because they might be dangerous.
Place the machine on a secure support and arrange the foot so that the machine is in the correct position.
Before connecting the machine to the systems make sure that the data on the plate correspond to those of the installation place.

# electrical installation

The machine is supplied with a feed pipe without a plug. The connection of the machine to the electric system can be done in two different configurations:

- Connection to the electric system through an appropriated bipolar switch.
- Connection of the supply pipe to the electric network through a certified plug, which must be accessible after the installation and when the machine is ready to be used.

# water installation

- Connect the flexible pipe to the water system.
- Check that there are no narrowings or squashings throughout the flexible pipe.
- Screw the ring nuts of flexible pipes tightly.
- Before connecting the pipe coming from the network and/or the water softener, introduce this in a recipent and open the tap for some minutes in order to take away possibile remains of the new pipes.

# draining installation

Install the drain flexible pipe on the connection holding the rubber of the drain basin placed under the basin and put the other end of the pipe directly into the drain siphon. Check that the drain pipe has the correct sloping to allow the basin to discharge quickly.

*ATTENTION*
*If you do not follow the previous instructions, the safety and the lasting of the machine may be endangered and the warranty itself decays.*

# starting and use of the machine

Follow these instructions with the help of the scheme of the machine placed at the end of this manual (25).

- Turn on the general switch (1a) of the machine on position 1 and check that the line indicator lights up.
- Immediately after switching on the machine, the automatic auto-level starts filling the boiler and the indicators (2) of the keyboard (3) start flashing. When the boiler has been charged , the coffee-group starts heating (4) for about 7 minutes.
- When the indicators (2) stop flashing, the group (4) has reached the correct thermal level and can be used to make coffee.
- When the group has the correct thermal level, you can turn on the switch (1b) to heat the boiler.
- When the manometre controlling the boiler pressure reaches 1,5 bar, it is possibile to use the drawing tap for steam (5) and hot water (6).

## installation with water softener

The water softener is necessary when feeding water of the machine has a total hardness of more than 10 French degrees, the water softener prevents the creation of calcium within the machine itself and it must be placed so that it is easily accessible for its maintenance and near the drain siphon (see the instructions of the softener).

## installation without water softener

If the installation of a water softener is not necessary, it is essential to install a cartridge-FILTER immediately after the water supply tap, in order to prevent possible impurities in the water from damaging the motorpump.

# preparation **of espresso coffee**

*NOTE*

*To obtain a good coffee it is necessary to have filter holder (7) always inserted in the group (4) in order to have a correct temperature.*

- Detach filter holder taking care not to touch hot metal parts!
- Clean the filter and fill filter holder with fresh ground coffee (1 coffee dose for 1 cup filter – 2 coffee doses for 2 cups filter).
- Press the coffee lightly with the special tamper and clean the filter ring in order to take away possible coffee remains.
- Connect the filter holder (7) to the group (4) until it locks and push the requested coffee switch (PI-P2).
- When the light switches off, coffee is ready.

*NOTE*

- *This machine has 3 brewing buttons for each group; 2 of them are electronically dosed and one has the continuous brewing function and stop.*
- *Only the technician can program the doses during the installation. The user cannot program the machine by himself.*

# **hot milk** preparation

Put milk in a jug. Place steam tube (9) in milk jug and open steam tap (8). When milk temperature is right as desired, turn off steam tap (8).
First of all clean steam tube with a damp cloth in order to remove all milk deposits on steam tube.

*WARNING*

- *Do not open steam tap (8) before put steam tube (9) inside milk jug, because it is possible to burn yourself!*
- *Do not put the hands under the coffee groups when they are working.*
- *Do not touch metallic parts of the coffe groups and of the filter-holders because they may cause bad burns.*

# infusions preparation

- Place a jug or a cup near the hot water lance (13) and open the water tap (6)
- When you get to the quantity you need, close the steam tap.

# user´s maintenance

The good functioning of coffee machine is guaranteed by a good maintenance.

*WARNING*
- *Incorrect maintenance that can cause damage to people, animals or objets, cannot be responsibility of the producer.*
- *Before starting maintenance wear protective gloves for high temperature.*
- *Before starting maintenance turn off coffee machine through main switch (1) and close water.*

## cleaning coffee machine body

Clean with a squeezed cloth. Don’t use abrasive detergent.

## cleaning coffee machine parts in contact with coffee

- Daily and only when coffee machine is switched off, take out filter holder (7) from the coffee groups (4) and take out filters from filter holder (7).
- Wash all parts with equipped brush in order to remove possible coffee remains.
- Clean coffee group and shower with brush.
- Take out the basin (10) and the cups-grill (11) and remove possible coffee remains.

## periodic cleaning

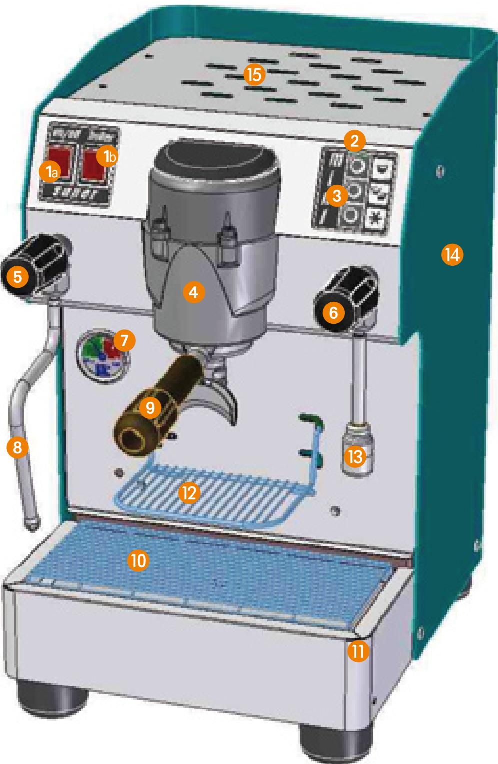
- Every 15 days take out shower and holder-shower under the group through equipped “T” key, and clean the parts with brush.
- Reassemble parts carefully. Wrong reassembling can cause bad coffee and group damage.

# **alarms** administration

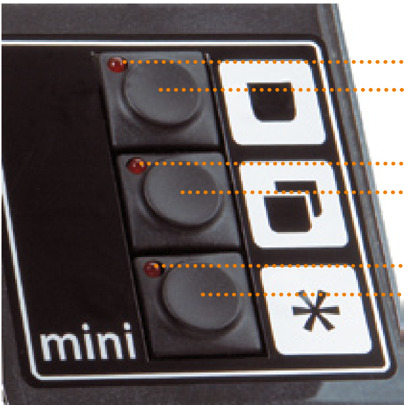
This machine, as well as performing the functions we have described, also checks their proper functioning.
If one of this functions is not working properly, an alarm is created and it can be recognized in the following way:

- **Slow flashing of the led when button is pressed:**
  This alarm functions during coffee-supply if 3” after pressing the buttons P1 or P2 the volumetric counter does not work.
  The supply must be stopped manually by pressing the button P3.
- **Slow flashing of all the leds:**
  This alarm functions if the boiler’s automatic charging keeps inserted for more than 2’ and causes the machine to be blocked.
  To go back to the functions, switch the machine off and on again.
- **Fast flashing of all the leds:**
  This alarm means that the temperature probe of the coffee-group does not work. The alarm stops when the probe has been replaced.

# legend




1 General switch (a)
1 Boiler switch (b)
2 Leds
3 3 buttons keyboard
4 Coffe group
5 Steam tap
6 Hot water tap
7 Boiler manometre
8 Steam lance
9 Complete filter holder
10 Basin grill
11 Basin
12 Shelf for the coffee cups
13 Hot water supply lance
14 Back panel
15 Upper cup-resting panel




2
P1

2
P2

2
P3

# **information** only for authorised assistance centres

## coffee group temperature regulation

The installed electronic central control unit has got a temperature which can be regulated between 85°C and 110°C.
In order to set the temperature of the coffee group, follow these instructions:
In order to raise the temperature of the group, turn the regulation knob (pic. 3) clockwise, in order to decrease it turn it anticlockwise (the regulation knob can turn by ¾ of the rev to reach the maximum range in the regulation between 85°C and 110°C)




## how to program the coffee doses

The coffee doses are programmed in the following way:

- Keep on pressing the button P3 of the keyboard until all the three leds light up (about 30”)
- Prepare the filterholder and press the button P1 (coffee supply starts), when You get the quantity you want, press the button P3 to stop (the led of the button P1 switches off).
- Repeat the procedure pressing the button P2 (coffee supply starts), when You get the quantity you want, press the button P3 to stop (only the led of the of the button P3 stays on).
- In order to record the doses and finish the procedure, press again the button P3 (the corresponding led switches off too).

## how to program the pre-infusion time

It is possible to regulate the pre-infusion time as follows:
While you keep on pressing the button P1, turn on the machine; the led of button P1 will lighten, turn off the machine and turn it on again, in this way you have set the pre-infusion time at 4 s.
If You prefer a shorter time (2 s), perform the same operation but press the button P2 instead of P1, the led of button P2 will then lighten up.
In order to cancel the pre-infusion time completely, follow the procedure described here above but press button P3 when you turn on the machine; the corresponding led will lighten up, then switch off and on again the machine.

# boiler pressure regulation

Steam pressure in the boiler is checked by an adjustable pressostat.

For pressure regulation:

- Take away upper panel (5), take apart boiler protection (15).
- On the left back turn clockwise the central screw of pressostat to reduce pressure or anticlockwise to increase pressure.
- Assemble the upper protection (15), back panel with screw again.



# supermini
benutzerhandbuch

# inhalt



# **herzlichen glückwunsch** zum kauf dieser espressomaschine

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser Espressomaschine. Diese Maschine verbindet höchste Qualität mit revolutionärer Technik und verfügt über einen einzigartigen Bedienungskomfort!



**Zweck und Aufbau der Bedienungsanleitung:** Diese Gebrauchsanweisung dient dazu, Sie mit den hervorragenden Eigenschaften Ihrer Maschine vertraut zu machen. Alle wichtigen Hinweise für die richtige Wartung, Bedienungseigenschaften, Sicherheitsvorschriften und technische Informationen sind aufgeführt.
Die Beachtung dieser Punkte ist unentbehrlich, wenn optimale Leistung, sicherster Einsatz und einwandfreie Funktion erwartet wird. Bitte machen Sie sich mit dieser Gebrauchsanweisung vertraut und bewahren Sie diese in der Nähe Ihrer Maschine auf, damit bei Bedarf darauf zurückgegriffen werden kann (Programmierung, Reinigung, Betriebsstörung, Sicherheitsmassnahmen etc.).



*ACHTUNG*
*Der Hersteller hat das Recht, diese Anweisung zu ändern, ohne vorherige Ausgaben der Anweisung nachzubessern.*

# grundausstattung

- Siebträger für eine Tasse
- Siebträger für zwei Tassen
- Filter-Set für eine bzw. zwei Tassen
- Dusche
- Bürste
- Tamper
- „T”-förmiger Schlüssel
- Schlauch für Wasseranschluss
- Schlauch für Abwasser

*ACHTUNG*
*Die Installation muss von qualifiziertem oder autorisiertem Servicepersonal nach den Instruktionen des Herstellers vorgenommen werden.*

*ACHTUNG*
*Die Inbetriebnahme der Maschine muss nach den folgenden Anweisungen erfolgen, die Sie bitte sorgfältig lesen. Sie enthält wichtige Informationen über Sicherheit, Installation und Service. Eine falsche Installation kann Schaden bei Menschen, Tieren und Gegenständen verursachen. Der Hersteller kann für Schäden durch unsachgemäße Installation nicht verantwortlich gemacht werden.*

*ACHTUNG*
*Die Elektrik, Wasseranschlüsse und Abwasser müssen an der richtigen Stelle verfügbar sein, um eine ordentliche Installation zu ermöglichen. Der Installateur darf das bereitgestellte Installations-Set der Maschine nicht verändern.*

# hinweise zur sicheren bedienung und wartung der maschine

Die Inbetriebnahme muss nach folgenden Anweisungen geschehen, gemäß den Anweisungen der Hersteller und Fachkräfte.

Lesen Sie bitte die Anweisungen sorgfältig und befolgen Sie die Warnungen, da sie wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme und Funktionsweise der Maschine liefern. Bitte überprüfen Sie sorgfältig, ob alle Installationshinweise eingehalten wurden.

Prüfen Sie, dass die Stromkapazität für den Betrieb unter Höchstlast ausreicht, die auf dem Typenschild der Maschine angebracht ist. Ausführung der Netzanschlussleitung gemäss den örtlichen Vorschriften. Die am Typenschild angegebene Spannung muss mit der Netzspannung am Aufstellort übereinstimmen. Im Falle, dass das Zuführungskabel zur Maschine ersetzt werden muss, bitte ausschließlich das vom Hersteller vorgeschriebene Kabel benutzen. Die Sicherheitssteckdose muss mit einer Phase versehen sein, die mit 16A abgesichert sein muss.

Elektrische Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn die Erdung ordnungsgemäß angeschlossen ist.

Die Maschine kann ausschließlich an die Kaltwasserleitung angeschlossen werden. Der maximale Ablaufdruck darf 0,6 Mpa betragen.

**Darüber hinaus müssen folgende Grundregeln beachtet werden:**

- Die Maschine nicht mit nassen/feuchten Händen oder Füssen berühren.
- Die Maschine nicht berühren, wenn man barfuss ist.
- Keine Kinder oder nicht geschulte Personen an die Maschine lassen.
- Die Maschine nicht mit einem Dampfstrahler reinigen.
- Die eingeschaltete Maschine nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Vor der Reinigung oder vor dem Service den Stecker abziehen und die Wasserzufuhr absperren.
- Um die volle Funktionsfähigkeit der Maschine zu gewährleisten ist es wichtig, den Herstellerhinweisen genau zu folgen.
- Im Schadensfalle oder im Falle einer Fehlfunktion der Maschine sofort abschalten, keine Reparatur vornehmen sondern dem Kundendienst das Problem mitteilen.

*ACHTUNG*

*Jeder unsachgemäße Gebrauch oder Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung beeinträchtigt die Sicherheit und die Lebensdauer der Maschine und lässt jedes Recht auf Garantie oder Haftung des Herstellers verfallen.*

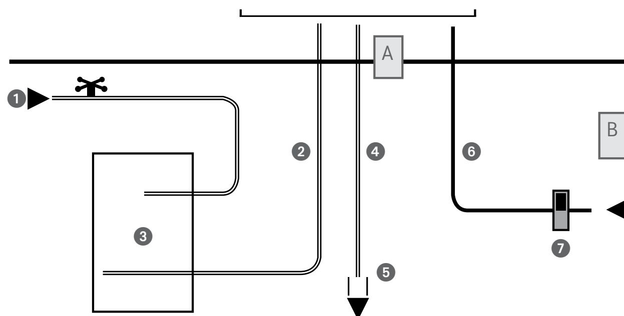
# installation

Die Maschine auf einer standsicheren Fläche aufstellen. Um die Aufstellung zu gewährleisten, bitte sicherstellen, dass sich die Öffnungen für Zu- und Abwasser (A- Bild 1) unter der Maschine befinden, um einen Anschluss zu ermöglichen (B-Bild 2).
Die Maschine ausschließlich an den Kaltwasserhahn anschließen. Der Wasserdruck kann zwischen 1 und 5 bar betragen. Sollte dies nicht möglich sein, bitte mit dem Hersteller sprechen.
Zwischen der Wasserpumpe der Maschine und dem Wasseranschluss muss ein Absperrventil installiert werden, um, sofern notwendig, die Wasserzufuhr unterbrechen zu können (1 – Bild 1).

1 - Wasseranschluss
2 - Flexible Wasserschläuche
3 - Wasserfilter (auf Wunsch)
4 - Wasserabfluss
5 - Abwasser Siphon
6 - Stromversorgungskabel
7 - EIN / AUS Schalter
A - Öffnen auf dem Unterstützungsplan
B - Ram unter dem Unterstützungsplan



*Bild 1*




> *ACHTUNG*
> *Die Inbetriebnahme der Maschine muss nach den folgenden Anweisungen erfolgen. Eine falsche Installation kann Schaden bei Menschen, Tieren und Gegenständen verursachen. Der Hersteller kann für Schäden durch unsachgemäße Installation nicht verantwortlich gemacht werden.*

Beim Öffnen der Originalverpackung bitte zunächst prüfen, ob die Maschine in ordnungsgemäßem, kompletten Zustand ist. Im Zweifelsfalle nicht benutzen.
Die Verpackungsteile vor dem Zugriff von Kindern sichern, da sie gefährlich für sie sein könnten.
Stellen Sie die Maschine an einem standsicheren Platz auf. Bevor die Maschine angeschlossen wird, bitte sicherstellen, dass die Daten auf dem Typenschild an diesem Platz eingehalten werden können.

## elektroinstallation

Die Maschine wird mit einem Elektrokabel ohne Stecker geliefert. Der elektrische Anschluss der Maschine kann auf zwei Arten konfiguriert werden:

- Anschluss an einen bipolaren Schalter.
- Anschluss über einen dafür vorgesehenen und einfach zugänglichen Netzstecker.

## wasseranschluss

- Den flexiblen Wasserschlauch mit dem Wasseranschluss fest verbinden.
- Stellen Sie sicher, dass die Leitung nicht verdreht oder gequetscht ist.
- Vor dem Öffnen des Wasseranschlusses zum Wasserfilter, diesen für einige Minuten in ein Gefäß stecken um sicherzustellen, dass keine Rückstände/Fremdkörper in der Leitung bleiben.

## abwasser-installation

Bringen Sie das flexible Rohr des Abflusses auf den Abwasseranschluss der Maschine an und setzen Sie das andere Ende des Rohres direkt in den Abwassersiphon ein. Prüfen Sie, ob das Abflussrohr die korrekte Neigung hat, damit das Wasser schnell abfließen kann.

*ACHTUNG*

*Wenn Sie die vorhergehenden Anweisungen nicht befolgen, können die Sicherheit und die Lebensdauer der Maschine gefährdet werden und die Garantie verfallen.*

# inbetriebnahme

Befolgen Sie diese Anweisungen mit Hilfe des Plans der Maschine, der sich am Ende dieses Handbuches befindet (S. 37).

- Schalten Sie den Ein/Aus Schalter der Maschine (1a) auf Position 1 ein und prüfen Sie, ob die Anzeigelampe leuchtet.
- Sofort nach dem Einschalten die Maschine fängt die automatische Wasserzufuhr an, den Boiler zu füllen und die Anzeigelampe (2) an der Tastatur (3) fängt an zu blinken. Wenn der Boiler gefüllt ist, heizt sich die Brühgruppe ca. 7 Minuten auf.
- Wenn die Anzeigelampe (2) aufhört zu blinken, hat die Brühgruppe (4) die richtige Temperatur erreicht und kann nun zur Kaffeebereitung benutzt werden.
- Wenn die Brühgruppe die richtige Temperatur erreicht hat, können Sie den Schalter (1 b) einschalten, um den Boiler zu erhitzen.
- Wenn die Manometer Kontrolle den Boilers 1,5 Bar Druck anzeigt, können Sie aus den Auslässen Dampf (5) und heißes Wasser (6) beziehen.

## inbetriebnahme mit wasserfilter

Ein Wasserfilter ist notwendig, wenn das Wasser einen Härtegrad von mehr als 10 Grad deutscher Härte beträgt, um Kalkablagerungen zu vermeiden. Der Wasserfilter muss für die Wartung einfach erreichbar sein und neben dem Abwassersiphon stehen (siehe Anleitung Wasserfilter).

## inbetriebnahme ohne wasserfilter

Sollte die Installation eines Wasserfilters nicht notwendig sein, muss ein Kerzenfilter gleich nach dem Wasseranschluss installiert werden, um Verunreinigungen zu vermeiden, welche die Motorpumpe beschädigen können.

# **espresso**/kaffeezubereitung

*HINWEIS*

*Um immer einen guten Espresso zu erhalten, muss der Siebträger (9) permanent in der Brühgruppe (4) eingespannt sein, damit er ständig die richtige Temperatur hat.*

- Beim Entnehmen des Siebträgers nicht die heißen Metallteile berühren.
- Reinigen Sie den Siebträger und das Sieb von möglichen Kaffeerückständen.
- Befüllen Sie den Siebträger mit frisch gemahlenem Kaffee (1 Portion für den einfachen Siebträger, 2 Portionen für den doppelten Siebträger), pressen Sie den gemahlenen Kaffee mit dem mitgelieferten Tamper fest und entfernen Sie Kaffeerückstände vom Rand des Siebträgers.
- Spannen die den Siebträger sorgfältig in die Brühgruppe ein und drücken Sie den gewünschten Dosierschalter.
- Stellen Sie die Tassen auf die Tassenablage (12) ( diese kann in der Höhe reguliert und so der Tassengröße angepasst werden) und drücken Sie einen der beiden automatischen Dosierschalter P1-P2.
- Sobald die Anzeigelampe des Schalters, den Sie betätigt haben, erlischt, ist der Espresso fertig.

*HINWEIS*

- *Diese Maschine hat 3 Brühschalter. 2 davon dosieren automatisch und einer brüht mit fortlaufender Zufuhr und Stopfunktion.*
- *Die beiden Dosierschalter müssen von einem Techniker bei der Installation eingestellt werden.*

# zubereitung des **milchschaums**

Gießen Sie die Milch in eine Kanne.
Stecken Sie die Dampfdüse (4) in die Kanne und öffnen Sie die zur Dampfdüse gehörende Dampfzufuhr (5). Wenn Sie die gewünschte Milchtemperatur erreicht haben, schließen Sie die Dampfzufuhr (5).
Wenn Sie diesen Vorgang abgeschlossen haben, reinigen Sie die Dampfdüse mit einem feuchten Lappen, um Milchverkrustungen an der Dampfdüse zu vermeiden, und öffnen Sie kurz die Dampfzufuhr, um Milchreste auszublasen.

*ACHTUNG*
*Um Verbrennungen zu vermeiden, die Dampfzufuhr nicht öffnen, bevor die Dampfdüse in der Kanne steckt.*

# heisswasserausgabe

- Stellen Sie eine Kanne oder eine Tasse unter die Heißwasserausgabe (13) und öffnen sie die Heißwasserzufuhr (6).
- Wenn Sie die gewünschte Menge bezogen haben, schließen sie die Heißwasserzufuhr.

# **wartung** durch den benutzer

*ACHTUNG*
*Die dauerhafte Funktion der Maschine ist bei richtiger Wartung garantiert. Deshalb ist es wichtig, diesen Anweisungen zur Wartung genau zu folgen.*

Bevor Sie die Wartung beginnen, ziehen Sie bitte hitzebeständige Handschuhe an, schalten Sie die Maschine aus (1) und schließen Sie die Wasserzufuhr.

## reinigung der gehäuseoberflächen

Reinigen Sie alle Gehäuseteile mit einem nicht tropfenden, feuchten Tuch und benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

## tägliche reinigung

- Täglich und nur wenn die Maschine ausgeschaltet ist, entfernen Sie den Siebträger (7) aus der Brühgruppe (4) und entnehmen Sie das Sieb aus dem Siebträger (7).
- Reinigen Sie alle Teile mit der mitgelieferten Bürste und entfernen Sie alle Kaffeerückstände. Reinigen Sie ebenfalls die Dusche unter der Brühgruppe mit der Bürste.
- Nehmen Sie die Wasserauffangschale und das Tropfgitter aus der Maschine und reinigen Sie beides vorsichtig von Kaffeerückständen.

## periodische reinigung

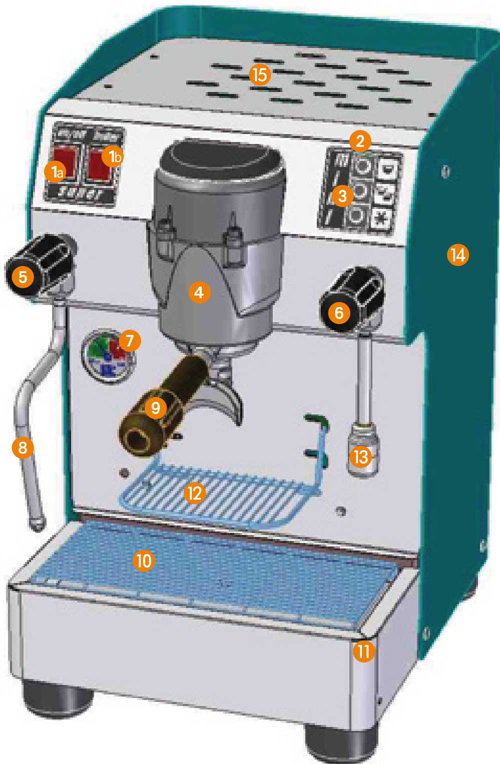
- Spätestens alle 15 Tage entfernen Sie die Dusche und die Duschhalterung mit dem mitgelieferten T-Schlüssel unter der Brühgruppe und reinigen alles mit der entsprechenden Bürste.
- Befestigen Sie die Teile sorgfältig in der richtigen Position an ihrem Platz, sonst können Sie eine schlechte Kaffee-Extraktion verursachen oder sogar die Brühgruppe beschädigen.

# **alarm** handhabung

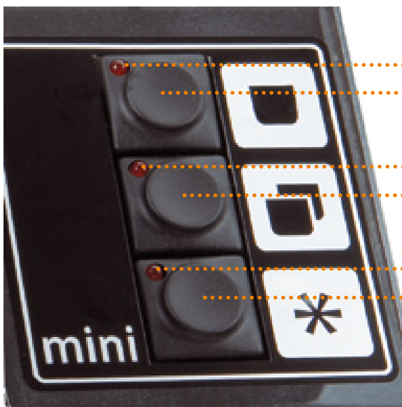
Neben den bereits beschriebenen Funktionen überprüft diese Maschine laufend ihre Funktionen. Sollte eine der Funktionen nicht einwandfrei sein, erscheinen folgende Alarmsignale:

- **langsames Blinken der Anzeigelampe wenn der Schalter betätigt wurde:**
  Diese Alarmsignal erscheint, wenn während des Kaffeebezuges 3 Sekunden nach Betätigung der Schalter P1 oder P2 der Volumenzähler nicht funktioniert. Der Kaffeebezug muss manuell mit Schalter P3 unterbrochen werden.
- **langsames Blinken aller Anzeigelampen:**
  Dieses Alarmsignal tritt auf, wenn die Automatische Boilerfüllung länger als 2 Minuten blockiert ist und somit kein Kaffee gemacht werden kann. Die Blockade wird behoben, indem die Maschine aus- und wieder eingeschaltet wird.
- **schnelles Blinken aller Anzeigelampen:**
  Dieser Alarm bedeutet, dass der Temperaturfühler der Kaffeebrühgruppe nicht funktioniert. Der Alarm stoppt, wenn der Fühler ersetzt wurde.

# legende




1. Ein/Aus Schalter (a)
1. Boilerschalter (b)
2. Anzeigelampen
3. Tastaturschalter
4. Brühgruppe
5. Dampfzufuhr
6. Heisswasserzufuhr
7. Boiler Manometer
8. Dampfdüse
9. Siebträger
10. Tropfgitter
11. Wasserauffangschale
12. Tassenablage
13. Heisswasserausgabe
14. Rückfront
15. Tassenwärmer



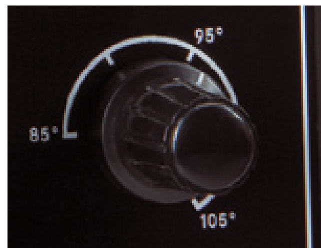

2
P1

2
P2

2
P3

# die folgenden informationen sind ausschließlich **für den service des wiederverkäufers bestimmt**

## brühtemperatureinstellung




Die elektronische Temperaturkontrolle kann die Brühtemperatur im Bereich von 85°C - 110°C stufenlos regeln.
Im Uhrzeigersinn, also nach rechts drehen, um die Temperatur anzuheben (max. 110°C), nach links, um sie zu senken (min. 85°C).
Um den Vorgang der Temperaturanpassung zu beschleunigen, kann man 1 - 2 Tassen Wasser aus der Brühgruppe entnehmen.
Wenn die Kontrollleuchte erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht.

## programmierung der kaffeemenge

Die Kaffeemengen werden wie folgt programmiert:
- Halten Sie den Schalter P3 auf der Tastatur gedrückt bis alle 3 Kontrolllampen aufleuchten (ca. 30 sek.).
- Spannen Sie den Siebträger für zwei Tassen ein und drücken Sie Schalter P1 (Kaffeebezug startet). Wenn Sie die gewünschte Menge erreicht haben, drücken Sie den Schalter P3, um zu stoppen (die Kontrolllampe von Schalter P1 erlischt).
- Um die Kaffeemengen zu speichern und den Vorgang abzuschließen, drücken Sie noch einmal Schalter P3 (die entsprechende Kontrolllampe erlischt).

## einstellung von preinfusion

Preinfusionszeit von 4 Sekunden:
- Halten Sie Taste P1 gedrückt und schalten Sie die Maschine EIN.
- Wenn die LED-Leuchte an der Taste P1 leuchtet, schalten Sie die Maschine AUS und wieder EIN.

Preinfusionszeit von 2 Sekunden:
- Halten Sie Taste P2 gedrückt und schalten Sie die Maschine EIN.
- Wenn die LED-Leuchte an der Taste P2 leuchtet, schalten Sie die Maschine AUS und wieder EIN.

Wenn dann die Maschine wieder eingeschaltet wird, leuchtet LED P3. Schalten Sie die Maschine wieder AUS und wieder EIN. Nun ist die Einstellung der Preinfusion abgeschlossen.

# boilerdruck einstellung

Der Boilerdruck kann durch die Veränderung des mechanischen Pressostats wie folgt eingestellt werden:

- Entfernen Sie die den Tassenwärmer (5) und lösen Sie die Schrauben der Boilerschutzplatte.
- Entnehmen Sie die Boilerschutzplatte.
- Im linken hinteren Teil nahe der Maschinenrückwand drehen Sie die mittlere schwarze Schraube mit einem Schlitzschraubenzieher im Uhrzeigersinn, um den Druck zu reduzieren und gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu erhöhen.
- Befestigen Sie die Boilerschutzplatte (15) wieder an ihrem Platz.



# supermini
## manual de usuario

# índicet



# ¡enhorabuena por la compra de su **máquina de café espresso!**

Esta máquina reúne numerosas características innovadoras tales como diseño ergonómico, tecnología revolucionaria, materiales de gran calidad y extrema facilidad de uso.

El presente manual está estructurado para ser un instrumento útil para familiarizarse con el uso de la máquina. Contiene todas las informaciones importantes acerca de las particularidades de funcionamiento, datos técnicos, instrucciones de uso y correcto mantenimiento. Leyendo el manual podrá obtener prestaciones de alto nivel. Siga las instrucciones paso a paso y tómese el tiempo necesario para descubrir todos los detalles de su nueva máquina de café.





*ATENCIÓN*

*El constructor se reserva el derecho a modificar este manual sin estar obligado a modificar también las ediciones precedentes.*

# **dotacion** de la maquina

- Un portafiltro para una taza
- Un portafiltro para dos tazas
- Una serie de filtros
- Una ducha de recambio
- Un cepillo
- Un apreta-café manual
- Llave a T para tornillo ducha
- tubo para la conexión del agua
- tubo para la conexión del desagüe

*ATENCIÓN*
*La instalación se tiene que hacer siguiendo las leyes actuales, según las instrucciones del constructor y de personal cualificado.*

*ATENCIÓN*
*Leer detenidamente las instrucciones y los avisos contenidos en este manual porque dan importantes indicaciones sobre la utilización y el mantenimiento de la máquina. El constructor no se responsabiliza de los posibles daños causados por un uso incorrecto de la máquina.*

*ATENCIÓN*
*La instalación eléctrica, hidráulica y la instalación de desagüe deberán estar obligatoriamente preparadas por el usuario en el lugar apropiado para permitir una instalación correcta de la máquina. El instalador no modificará la instalación existente realizada por el usuario.*

# avisos para la seguridad de utilisacion y el **mantenimiento de la maquina**

La instalación se tiene que hacer siguiendo las leyes actuales, según las instrucciones del constructor y de personal cualificado. Leer detenidamente las instrucciones y los avisos contenidos en este manual porque dan importantes indicaciones sobre la utilización y el mantenimiento de la máquina.

Asegúrese de que el usuario haya acondicionado las instalaciones según las instrucciones contenidas contenidas en este manual.

Compruebe que la capacidad eléctrica de la instalación del usuario sea la apropiada para la potencia máxima de la máquina indicada en la placa datos de la misma.

En caso de sustitución del cable de alimentación de la máquina, utilize exclusivamente el cable aconsejado por el constructor.

La seguridad eléctrica se alcanza solamente cuando la máquina está correctamente conectada a una instalación con toma de tierra.

La máquina se debe alimentar exclusivamente con agua fría y potable. La presión máxima de red debe ser 0.6 Mpa.

**La utilización de cualquier máquina eléctrica implica el respeto de unas normas fundamentales:**

- No utilizen la máquina con las manos y los pies mojados.
- No utilizen la máquina con los pies descalzos.
- No permitan que niños o personas que no lo saben hacer, utilizen la máquina.
- Antes de hacer cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desenchufen la máquina de la red de alimentación eléctrica y cierren el agua.
- No laven la máquina con agua abundante.
- No dejen la máquina encendida sin control
- Para garantizar la eficiencia de la máquina y para que funcione correctamente, se deben seguir las instrucciones del constructor, haciendo el mantenimiento ordinario.
- En caso de problemas y/o de mal funcionamiento de la máquina, apagarla completamente, sin intentar ninguna reparación directa.
- Luego recurrir exclusivamente al Centro de Asistencia Técnica autorizado por el constructor.

*ATENCIÓN*

*Si no se respetan las indicaciones aquí expuestas, se compromete la seguridad de la máquina, su duración en el tiempo y les hará perder el derecho a la garantía.*

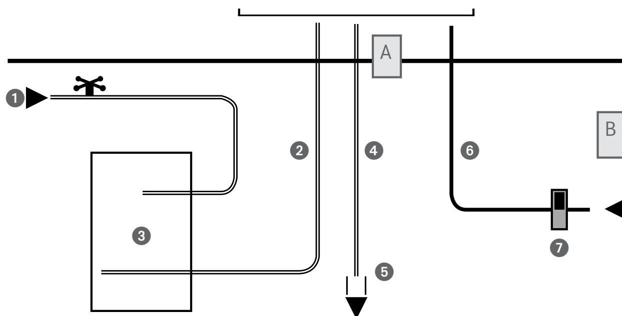
# instalacion

La máquina debe ser colocada sobre una superficie que pueda garantizar un apoyo seguro de la misma. Cuando se preparen las instalaciones, prever una apertura A-fig 1 sobre la superficie de apoyo para poder hacer las conexiones con las instalaciones en la abertura inferior B-fig 1.
La máquina se debe alimentar exclusivamente con agua fria y potable.
La presión de la red hidráulica debe estar entre 1 y 5 bar. Si falta esta condición se recomienda consultarlo con el contructor.
Entre la red hidráulica y el tubo de alimentación del agua de la máquina, se debe instalar un llave de paso para que se pueda cerrar el pase del agua si fuese necesario (1-fig 1).

1 - Grifo de alimentación hidráulica
2 - Manguera del agua
3 - Suavizador (opcional)
4 - Tubo de descarga
5 - Sifón de descarga
6 - Cable de alimentación eléctrica
7 - Interruptor de alimentación eléctrica
A - Abertura sobre la superficie de apoyo
B - Abertura debajo de  la superficie de apoyo



*Fig 1*




*ATENCION*
*La correcta instalación de la máquina, se debe efectuar según las leyes actuales y según las siguientes instrucciones. Una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o cosas. El constructor no se puede considerar responsable de los daños causados por una instalación incorrecta.*

Después de haber quitado el embalaje asegúrese de que la máquina esté íntegra, en caso de duda no la utilizen. Los elementos del embalaje no se deben dejar al alcance de los niños porque podrían ser peligrosos.
Situe la máquina sobre una superficie de segura y ajuste los pies de apoyo de manera que la máquina haya quedado perfectamente estabilizada.
Antes de conectar la máquina a las instalaciones, asegúrese de que los datos de la placa correspondan a los del lugar de instalación.

## instalacion electrica

La máquina se acompaña de un cable de alimentación sin enchufe.
La operación detallada arriba se puede llevar a cabo con dos configuraciones diferentes:

- Conexión a la red eléctrica de alimentación con un seccionador apropiado.
- Conexión al cable de alimentación a la red eléctrica con un enchufe de tipo certificado, que debe ser accesible una vez hecha la instalación y con la máquina preparada para ser utilizada.

## instalacion hidraulica

- Conecte el tubo flexible a la red hidráulica.
- Asegúrese que no haya estrechamientos o dobleces en el recorrido del tubo flexible.
- Atornille la manera fuertemente a las varillas de los tubos flexibles.
- Antes de conectar el tubo que viene de la red y/o el suavizador, introduzca el tubo en un recipiente y abra durante unos minutos el grifo de red para eliminar posibles residuos de las nuevas cañerias.

## instalacion de desagüe

Instale el tubo flexible de descarga 4-fig.1 en el portagoma del recipiente de descarga situado debajo la palangana e introduzca el otro extremo del tubo directamente en el sifón de descarga 5-fig.1. Asegúrese que el tubo de descarga tenga la correcta inclinación para permitir el vaciado rápido de la palangana.

*ATENCION*
*Si no se respetan las indicaciones aquí expuestas, se compromete la seguridad de la máquina, su duración en el tiempo y le hará perder el derecho a la garantía.*

# misa en funcion y utilisacion de la maquina

Siga el procedimiento siguiente con la ayuda del esquema de descripción mandos que encontrará al final de este manual (49).

- Sitúe el interruptor general (1a) de la máquina en la posición 1 y asegúrese que se ilumine el indicador luminoso de corriente.
- Después de haber encendido la máquina, el autonivel automático empieza a llenar la caldera y los indicadores luminosos (2) del teclado (3), empiezan a hacer señales. Al final de la carga de la caldera empieza el calentamiento del grupo erogador de café (4) durante cerca de 7 minutos.
- Cuando los indicadores luminosos (2) dejen de hacer señales, el grupo (4) a llegado al régimen térmico y puede ser utilizado para hacer el café.
- Cuando el grupo está en régimen térmico, se puede encender el interruptor (1b) para el calentamiento de la caldera.
- Cuando el manómetro de la presión de la caldera llegue a 1,5 bar de presión se puede utilizar el grifo de toma del vapor (5) y de agua caliente (6).

## instalacion con suavizador

Se aconseja colocar un depurador de agua donde el suministro de agua de alimentación de la máquina contenga más de 10° franceses de dureza total, porque previene la formación de cal dentro de la máquina; además mejora la calidad de la taza de café. El suavizador se tiene que situar de manera que sea facilmente accesible para el mantenimiento del mismo y cerca del sifón de desagüe (ver libro instrucciones del suavizador).

## instalacion sin suavizador

Si la instalación del depurador no es necesaria, hay que instalar inmediatamente después el grifo de alimentación hidráulica -fig.1 un FILTRO de cartucho para evitar que posibles impurezas del agua causen daños en la motobomba interna de la máquina.

# preparacion del **cafe expreso**

*NOTA*

*Para conseguir siempre un buen café se deben dejar los portafiltro 7 siempre colocados en los grupo erogadores 4 para que se permanezcan siempre a la temperatura correcta.*

- Saque el portafiltro que se va a utilizar,evitando tocar la piezas metálicas calientes.
- Limpie el filtro interior del portafiltros de los restos del café ya utilizado.
- Cargue el filtro con café molido nuevo (1 dosis de café para el filtro a una taza, 2 dosis para el filtro a dos tazas), apretar el café molido con el apretador manual entregado como accesorio y limpie el borde del filtro de los restos de café.
- Introduzca el portafiltro fuertemente y apriete una de las 4 teclas dosificación automático P1-P2-P4-P5.
- Cuando el indicador de la tecla apretada se apaga, el café está listo.

*NOTA*

- *Esta máquina tiene 3 teclas de erogación café para cada grupo erogador; 2 de ellas están dosificadas electrónicamente y una tiene la función de erogación continua y stop.*
- *Las 2 teclas dosificadas deben ser programadas por el técnico en el momento de la instalación de acuerdo con el utilizador, que no debe intentar modificar la programación según su iniciativa.*

# preparacion **de leche caliente**

Ponga la leche en una jarra con mango antiquemaduras.
Introduzca el tubo de vapor 4 en la jarra y abra el grifo del vapor 5 conectado al tubo del vapor utilizado. Cuando la temperatura de la leche es la deseada, cierre el grifo del vapor. Terminada esta operación, limpie el tubo vapor con un paño húmedo para evitar incrustaciones de leche en el mismo.

*ATENCIÓN*

*Evite abrir el grifo del vapor sin haber introducido el tubo del vapor en la jarra para evitar quemaduras.*

# preparacion del **agua caliente para infusiones**

- Coloque un recipiente cerca del tubo de erogación del agua caliente (13) y abra el grifo del agua (6), cuando la cantidad es la que desean, cierren el grifo.

# **mantenimiento periodico** por el utilizador

La eficiencia de la máquina está garantizada por un correcto mantenimento de la misma; es importante seguir las instrucciones siguientes para hacer un correcto mantenimiento.

*ATENCIÓN*

- *El constructor no se puede considerar responsable de los daños a personas, cosas o animales causados por un mantenimiento incorrecto de la máquina.*
- *Antes de hacer cualquier tipo de mantenimiento, ponga unos guantes de protección que resistan temperaduras elevadas.*
- *Antes de hacer cualquier tipo de mantenimento, apague la máquina con el interruptor general 1 y cierre el agua de la instalación.*

## limpieza de las partes de carroceria

Limpie todas las partes de la carrocería con un paño húmedo que no gotee evitando de utilizar detergentes abrasivos.

## limpieza de las partes en contacto con el cafe

- Todas las noches, o cuando se termina de utilizar la máquina, apáguela, quite los portafiltros de los grupos erogadores y quite los filtros de los portafiltros.
- Lave todas estas partes con el cepillo accesorio evitar las incrustaciones de café en las superficies interiores y exteriores.
- Limpie también con el cepillo las duchas situadas debajo los grupos erogadores.
- Quite la palangana 2 y la rejilla 3 y límpiele con cuidado los residuos de café.

## limpieza periodica

- Cada 15 días como máximo, desmonte las duchitas y los portaduchas situados debajo los grupos erogadores y limpie todo con el cepillo apropiado.
- Vuelva a instalar estas partes teniendo cuidado en colocarlas la posición correcta, si no se podría causar una mala extracción del café y daños en los grupos erogadores.

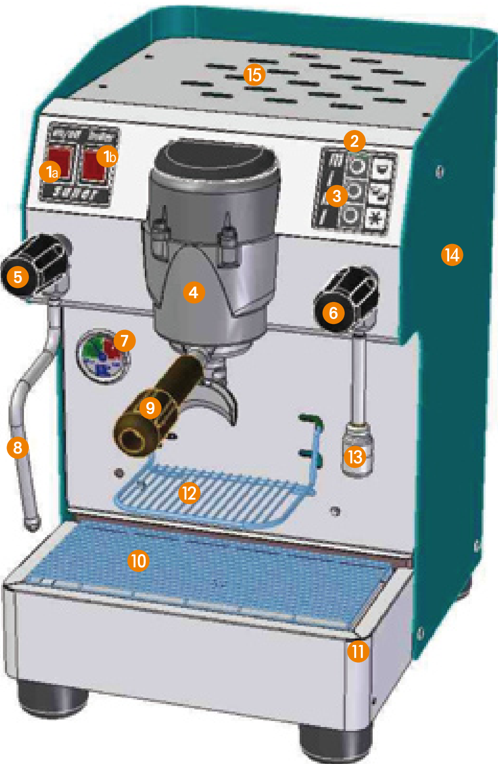
# géstion **alarms**

Esta máquina, no solamente tiene todas las funciones ya descritas, sino que controla también que sean ejecutadas de manera correcta.
La ejecución equivocada de una de estas funciones genera una alarma, que se ve así:

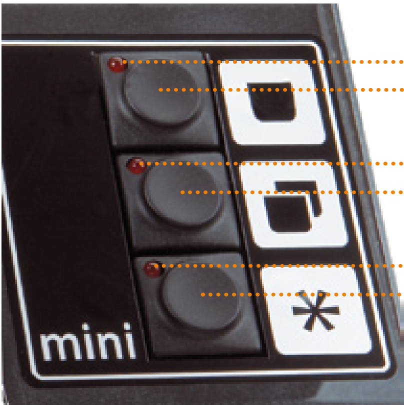
- **Parpadeo lento del indicador luminoso cuando la tecla está apretada:**
  Esta alarma entra en funcionamiento durante la erogación del café si 3 minutos después de haber apretado las teclas P1 o P2 el contador volumétrico no funciona. La erogación debe ser parada manualmente apretando la tecla P3.
- **Parpadeo lento de todos los indicadores luminosos:**
  Esta alarma entra en funcionamiento si la carga automática de la caldera se queda activada durante más que 2 minutos y provoca un bloqueo de la máquina. Para vuelva a funcionar, apague la máquina y enciendala de nuevo.
- **Parpadeo rápido de todos los indicadores luminosos:**
  Esta alarma quiere decir que la sonda de temperatura del grupo erogador no funciona. La alarma termina cuando la sonda ha sido remplazada.

Si una de estas alarmas se repite, llame al Centro de Asistencia.

# leyenda




1 Interruptor general (a)
1 Interruptore caldera (b)
2 Indicadores luminosos del teclado
3 Teclado de 3 teclas
4 Grupo erogador
5 Grifo de vapor
6 Grifo de agua caliente
7 Manómetro de la caldera
8 Tubo del vapor
9 Portafiltro completo
10 Rejilla de la palangana
11 Palangana
12 Anaquel para las tazas
13 Tubo de erogación de agua caliente
14 Panel posterior
15 Panel apoya-tazas superior



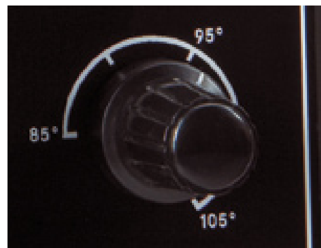

2
P1

2
P2

2
P3

# las informaciones siguientes son exclusivamente **para el centro asistencia autorizado**

## regulación temperatura grupo




La centralita electrónica instalada tiene una temperatura que se puede regular entre 85°C y 110°C. Para ajustar la temperatura del grupo seguir estas instrucciones:
Para subir la temperatura del grupo girar el mango de la regulación (fig. 3) en sentido horario, para bajarla girarlo en sentido antihorario (el mango de la regulación puede girar de ¾ de vuelta para que se consiga la máxima excursión de regulación entre 85° y 110°

## programación dosis cafè

La programación de las cantidades de café para la erogación se hace de la manera siguiente:

- Seguir apretando la tecla P3 del teclado hasta que se illuminen todos los 3 led (aproximadamente 30")
- Predisponer el portafiltro y apretar la tecla P1 (empieza la erogación) , cuando se consigue la cantidad deseada apretar la tecla P3 para terminar (se apaga el led de la tecla P1)
- Repetir la operación con apretando la tecla P2 (empieza la erogación) cuando se consigue la cantidad deseada apretar la tecla P3 para terminar ( se queda encendido solo el led de la tecla P3)
- Para memorizar las dosis y salir de la programación apretar de nuevo la tecla P3 (se apaga también el led )

## programación tiempo de preinfusión

Es posible arreglar el tiempo de preinfusión como sigue:
Apretando la tecla P1 encender la máquina, se illumina el led de la tecla P1, apagar y volver a encender la máquina, ahora está arreglado el tiempo de preinfusión a 4 s.
Si se prefiere un tiempo de preinfusión más corto (2 s), hacer la operación de arriba apretando la tecla P2 en vez que P1, se ilumina el led correspondiente a la tecla P2.
Para anular completamente el tiempo de preinfusión, hacer la misma procedura aptretando la tecla P3 cuando se enciende la máquina, se ilumina el led correspondiente, luego apagar y volver a encender la máquina.

# regulación presion caldera

La presion del vapor de la caldera es controlada por un presóstato mecánico que se puede regular. Para regular la presion seguir las instrucciones siguientes:

- Quitar el panel de arriba 5, desmontar protección caldera 15 quitando 3 tornillos
- Detectar el presóstato de regulación de la caldera en la parte posterior izquierda y con un destornillador a hoja girar el tornillo central en sentido horario para reducir la presión y en sentido antihorario para aumentar.
- Reposicionar la protección, atornillar y reposicionar el panel superior.



# supermini

notice pour l’utilisateur

# sommaire



# félicitations pour l‘achat de cette **machine à café expresso.**

Elle possède de multiples caractéristiques innovantes: technologie révolutionnaire, design ergonomique, standard qualitatif élevé matériel et emploi extrêmement facile.
Cette notice est faite de manière à devenir un instrument utile pour qu'il soit possible de se familiariser avec la machine. Vous y trouverez tous les renseignements importants sur ses caractéristiques de fonctionnement, ainsi que des renseignements techniques, le mode d‘emploi et la notice pour un entretien correct. En faisant attention à tout ce qui se trouve dans cette notice, vous découvrirez que vous pouvez obtenir des performances de haut niveau. Feuilletez-la et suivez les instructions pas à pas en prenant tout le temps qu'il faut pour découvrir votre nouvelle machine dans tous ses détails.





*ATTENTION*

*Le constructeur se réserve le droit, sans préavis, d'apporter à ses machines toute modification qui sera jugée nécessaire.*

# **dotation** de l´appareil

- Un portefiltre pour une tasse
- Un portefiltre pour deux tasses
- Une série de filtres
- Une douchette de rechange
- Une brosse
- Un presse-café manuel
- Clé a T pour vis douchette
- tuyau pour la connection de l'eau
- tuyau pour la connection du déchargement

*ATTENTION*
*L'installation doit être effectuée selon les lois de sécurité actuelles en vigueur et selon les instructions du constructeur et du personnel qualifié.*

*ATTENTION*
*Lire attentivement les instructions et les indications contenues dans ce manuel pour l'utilisation et l'entretien de la machine. Dalla Corte décline toute responsabilité pour des dommages survenus par suite de négligence dans l'utilisation et l'entretien non appropriées sur la machine ou adjonction de pièces qui ne sont pas d'origine Dalla Corte.*

*ATTENTION*
*Le raccordement électrique, hydraulique, et le raccordement de décharge devront être préparés par le client de façon à garantir une installation correcte. L'installateur ne peut pas modifier l'installation existante réalisée par le client.*

# recommendations pour d´utilisation

L’installation doit être effectuée selon les lois de sécurité actuelles et selon les instructions du constructeur et du personnel qualifié.

Lire attentivement les instructions et les indications contenues dans ce manuel parce qu’elles sont des indications importantes pour l’utilisation et l’ entretien de la machine.

Vérifier que les installations soient prédisposées selon les instructions qui se trouvent dans ce manuel.

Vérifier que la portée électrique de l’ installation de l’utilisateur soit appropriée pour la puissance maximale de l’appareil indiquèe sur la plaque des données de l’appareil même.

En cas de substitution du cable d’ alimentation de l’appareil, utiliser seulement le cable conseillé par le constructeur.

La sécurité électrique est atteinte seulement quand l’appareil est correctement connecté à une installation de mise à la terre.
L’appareil doit être alimenté exclusivement avec de l’eau froide et potable. La pression maximale de réseau doit être 0.6 Mpa.

**L’utilisation de toutes machines électriques impose des règles fondamentales:**

- Ne pas utiliser la machine pieds nus.
- La machine ne doit pas être utilisée par des enfants ou des personnes non habilités à utiliser ce type de matériel.
- Avant d’effectuer toute opération de nettoyage ou d’entretien ordinaire, débrancher la machine du réseau d’alimentation électrique et hydraulique.
- Ne pas laver la machine au jet d’eau.
- Ne pas laisser la machine allumée sans contrôle.
- Pour garantir l’efficacité de la machine et pour son bon fonctionnement il est indispensable de suivre les indications du constructeur, assurant la manutention ordinaire.
- En cas de panne et/ou de problèmes de fonctionnement de la machine, l’éteindre complètement, en évitant toute tentative de réparation. S’adresser uniquement au centre d’assistance autorisé par le constructeur.

*ATTENTION*

*Le non respect des recommandations ci-dessus peut compromettre la sécurité de la machine, sa durabilité et annuler la garantie.*

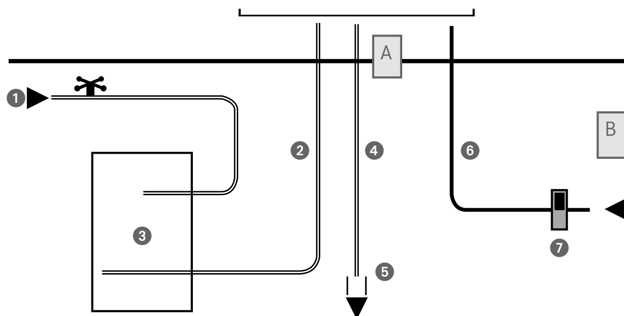
# installation

La machine doit être posée sur un plan de travail qui peut garantir un appui sûr de la machine même. Quand on prépare les installations, il faut prévoir une ouverture A-fig 1 sur la surface d'appui afin que l'on puisse effectuer les connections avec les installations dans la niche au-dessous B-fig 1.
L' appareil doit être alimentée exclusivement avec de l'eau froide et potable.
La pression de réseau hydrique doit être entre 1 et 5 bar. Si cette condition n'est pas respectée, contacter le constructeur.
Entre le réseau hydrique et le tuyau d' alimentation de l'eau de l'appareil on doit installer un robinet d' interception afin que l'on puisse fermer le passage de l'eau si necessaire (1-fig 1).

1 - robinet alimentation hydraulique
2 - tuyaux flexibles eau
3 - Adoucisseur (option)
4 - tube d'évacuation
5 - siphon de décharge
6 - cable d' alimentation électrique
7 - interrupteur alimentation électrique
A - ouverture sur le plan d'appui
B - ouverture sous le plan d'appui



fig. 1




*ATTENTION*
*L'installation doit être effectuée selon les lois en vigueur et selon les instructions suivantes. Une installation erronée peut causer des dommages à choses, animaux ou personnes. Le constructeur ne peut pas être consideré responsable pour des dommages causés par une installation erronée.*

Après avoir enlevé l'emballage, vérifier que l'appareil soit intact, en cas de doutes ne pas l'utiliser.
Les pièces de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants parce qu'ils sont une source de danger.
Mettre l'appareil sur un plan d'appui sûr et régler les pieds afin que l'appareil soit en position correcte.
Avant de connecter l'appareil aux installations, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du lieu de l'installation.

## installation electrique

L' appareil est fourni avec un cable d'alimentation sans fiche. La connection de l'appareil au réseau électrique peut être effectuée en deux configurations différentes:

- Connection au réseau électrique d'alimentation à travers d'un interrupteur bipolare appropié.
- Connection du cable d'alimentation au réseau électrique à travers d'une fiche certifiée, que doit être accessible quand l'installation a été effectuée et l'appareil est prêt pour être utilisé.

## installation hydrique

- Effectuer la connection du tuyau flexible au réseau hydrique.
- Vérifier qu'il n'y ait pas d'étranglements ou d'écrasements le long du parcours du tuyau flexible.
- Visser les frettes des tuyaux flexibles de façon sûre.
- Avant de connecter le tuyau venant du réseau et/ou l'adoucisseur , introduire le tuyau même dans un récipient et ouvrir le robinet du réseau pendant quelques minutes pour éliminer des eventuels résidus des tuyaux nouveaux.

## systeme de dechargement

Installer le tuyau flexible de déchargement sur l'attache porte-gomme de la cuvette de déchargement positionnée sous la cuvette et enfiler l'autre bout du tuyau directement dans le siphon de déchargement. Vérifier que le tuyau de déchargement ait la correcte inclinaison pour permettre à la cuvette de décharger rapidemente.

*ATTENTION*

*Si l'on ne respecte pas les instructions données ici, cela compromet la securité et la durée de l'appareil et fait déchoir la garantie de l'appareil même.*

# mise en marche
# et utilisation de l´appareil

Suivre ces instructions avec l'aide du schéma de l'appareil qui se trouve à la fin de ce manuel (61).

- Encendre l' interrupteur général (1a) de l'appareil sur la position 1 et vérifier que le voyant de ligne soit encendu.
- Immédiatement après avoir encendu l'appareil, l'autoniveau automatique commence à remplir la chaudière, et les voyants (2) du clavier (3) commencent à clignoter. Quand le chargement de la chaudière a terminé, le groupe érogateur du café (4) commence à se réchauffer pendant environ 7 min.
- Quand les voyants (2) arrêtent de clignoter, le groupe (4) est arrivé à régime thermique et peut être utilisé pour faire le café.
- Quand le groupe est à régime thermique, on peut encendre l'interrupteur (1b) pour le réchauffement de la chaudière.
- Quand le manomètre de la pression de la chaudière arrive à 1,5 bar de pression, on peut utiliser le robinet de prélèvement du vapeur (5) et celui de l'eau chaude (6).

## installation avec l´adoucisseur

L’adoucisseur est conseillé au cas où l’eau d’alimentation de l’appareil a une dûreté totale plus élevée que 10 dégrés français, parce qu’il prévient la formation de calcaire dans la même. L’adoucisseur doit être positionné de façon à être facilement accessible pour son entretien et près du siphon de déchargement (voir instructions de l’adoucisseur même).

## installation sans adoucisseur

Si l’installation de l’adoucisseur n’est pas nécessaire, il faut installer immédiatement après le robinet d’alimentation hydrique un FILTRE à cartouche pour éviter que des eventuelles impuretés dans l’eau endommagent la motopompe à l’intérieur de l’appareil.

# preparation **du cafe espresso**

*IMPORTANT*

*Pour obtenir un bon café laisser les porte-filtres 10 -11 enclenchés dans les groupes café 12 pour maintenir une bonne température.*

- Décrocher le portefiltre 4, évitant de toucher les parties mécaniques chaudes.
- Nettoyer le filtre intérieur du portefiltre et quitter les résidus du café déjà utilisé.
- Mettre du nouveau café moulu dans le filtre (1 dose de café pour chaque filtre à une tasse , 2 doses pour le filtre à deux tasses), presser le café moulu avec le presseur manuel en dotation et quitter les résidus du café du bord du filtre.
- Raccrocher le portafiltre et appuyer sur l’une des 2 touches au dosage automatique P1-P2.
- Quand le voyant de la touche utilisée s’eteint, le café express est prêt.

*NOTE*

- *Cet appareil a 3 touches d’érogation du café pour chaque groupe érogateur, 2 desquels dosés électroniquement et 1 ayant la fonction d’érogation continue et stop.*
- *Les 2 touches dosage doivent être réglementés par le service technique lors de l’installation d’accord avec l’utilisateur. L’utilisateur ne doit pas essayer de sa propre initiative à changer la programmation de dosage.*

# preparation **du lait chaud**

Orienter la lance vapeur sur l’égouttoir et ouvrir le robinet vapeur pour purger.
Verser le lait dans une cruche et plonger la lance vapeur dans le lait. Ouvrir le robinet vapeur 5.
Quand la température désirée du lait est atteinte, fermer le robinet vapeur.
Apres cette opération, nettoyer la lance vapeur avec un chiffon humide pour éviter des dépôts de lait et la purger en ouvrant le robinet vapeur quelques secondes.

*ATTENTION*

*Eviter d’ouvrir le robinet vapeur sans avoir introduit la lance vapeur dans la cruche pour éviter d’éventuelles brûlures.*

# preparation **del agua caliente para infusiones**

- Coloque un recipiente cerca del tubo de erogación del agua caliente (13) y abra el grifo del agua (6), cuando la cantidad es la que desean, cierren el grifo.

# **entretien periodique** de la part de l´utilisateur

L'efficacité de l'appareil est garantie par un entretien régulier et soigné. Il est important de suivre ces instructions:

*ATTENTION*

- *Le constructeur ne peut être tenu comme responsable pour les dommages à personnes, animaux ou objets causés par un mauvais entretien de la machine.*
- *Avant tout entretien, mettre des gants de protection résistants aux températures élevées.*
- *Avant tout entretien, éteindre l'appareil avec l'interrupteur générale 1 et fermer l'arrivée d'eau.*

## nettoyage des parties de la carrosserie

Nettoyer toutes les parties de la carrosserie avec un chiffon humide, en évitant d'utiliser des détergents abrasifs.

## nettoyage des parties a contact avec la cafè

- Tous les soirs, ou lorqu'on termine d'utiliser l'appareil, éteindre la machine, détacher les portefiltres des groupes érogateurs et enléver les filtres des portefiltres.
- Laver toutes ces parties avec la brosse en dotation avec la machine pour éviter des incrustations de café sur les surfaces intérieures et sur les surfaces extérieures.
- Nettoyer aussi avec la brosse les douchettes sous les groupes érogateurs.
- Enléver la cuvette 10 et la grille 11 de l'appareil et les nettoyer attentivement des eventuels résidus de cafè.

## nettoyage periodique

Chaque 15 jours au maximum démonter les douchettes et les portedouchettes positionnés sous les groupes érogateurs et nettoyer tout avec la brosse correcte.
Rémonter ces parties faisant attention à les positionner correctement, parce que si non l'on pourrait avoir une mauvaise extraction du café et des dommages aux groupes érogateurs.

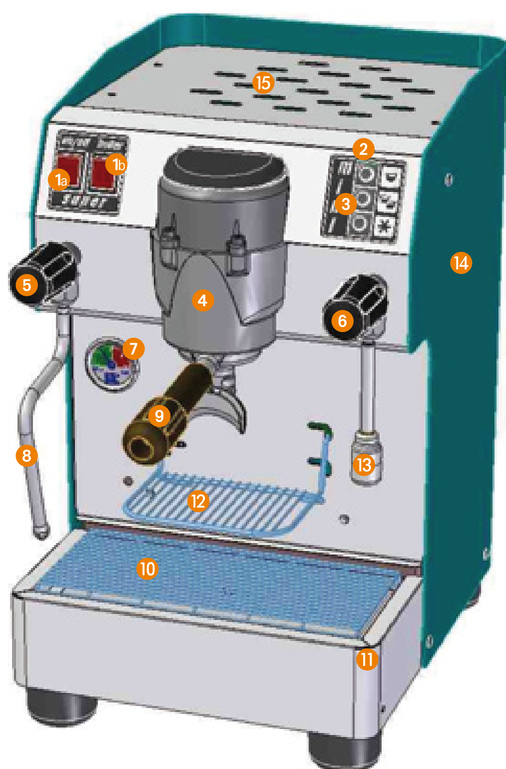
# visualisation **alarmes**

Esta máquina, no solamente tiene todas las funciones ya descritas, sino que controla también que sean ejecutadas de manera correcta.
La ejecución equivocada de una de estas funciones genera una alarma, que se ve así:

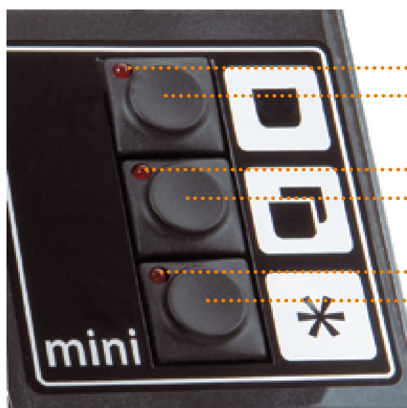
- **Parpadeo lento del indicador luminoso cuando la tecla está apretada:**
  Esta alarma entra en funcionamiento durante la erogación del café si 3 minutos después de haber apretado las teclas P1 o P2 el contador volumétrico no funciona. La erogación debe ser parada manualmente apretando la tecla P3.
- **Parpadeo lento de todos los indicadores luminosos:**
  Esta alarma entra en funcionamiento si la carga automática de la caldera se queda activada durante más que 2 minutos y provoca un bloqueo de la máquina. Para vuelva a funcionar, apague la máquina y enciendala de nuevo.
- **Parpadeo rápido de todos los indicadores luminosos:**
  Esta alarma quiere decir que la sonda de temperatura del grupo erogador no funciona. La alarma termina cuando la sonda ha sido remplazada.

Si una de estas alarmas se repite, llame al Centro de Asistencia.

# legende




1 Interrupteur général (a)
1 Interrupteur chaudière (b)
2 Voyants clavier
3 Clavier à 3 touches
4 Groupe érogateur
5 Robinet vapeur
6 Robinet eau chaude
7 Manomètre chaudière
8 Lance vapeur
9 Porte-filtre complet
10 Grille cuvette
11 Cuvette
12 Tablette pour tasses café
13 Lance érogation eau chaude
14 Panneau postérieur
15 Panneau appui-tasses supérieur



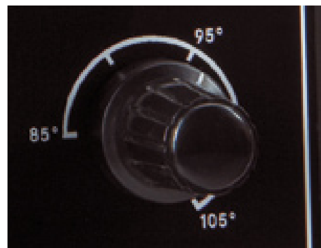

2
P1

2
P2

2
P3

# les informations suivantes sont destinées **exclusivement au centre d´assistance autorisé**

## regulation temperature groupe




La centrale eléctronique installée a une température que l'on peut régler entre 85°C et 110°C
Pour régler la température du groupe suivre ces instructions:
Pour augmenter la température du groupe tourner la poignée pour le réglage (fig. 3) dans le sens des aiguilles d'une montre, pour la réduire tournee la poignée dans l'autre sens (la poignée peut tourner de ¾ de tour pour avoir l'excursion la plus élevée du règlage entre 85°C et 110°C).

## programmation doses café

La programmation des quantités de café est faite selon la procédure suivante:

- Continuer appuyant sur le bouton P3 du clavier jusqu'à quand tous les trois leds s'éclairent (environ 30").
- Prédisposer le portefiltre et appuyer sur le bouton P1 (l'érogation commence), quand on arrive à la quantité que l'on veut, appuyer sur le bouton P3 pour arrêter (le led du bouton P1 s'éteint).
- Répeter l'opération en appuyant sur le bouton P2 (l'érogation commence) et quand on arrive à la dose que l'on veut, appuyer sur le bouton P3 pour arrêter (seulement le led P3 reste allumé).
- Pour mémoriser les doses et sortir de la programmation appuyer à nouveau sur le bouton P3 (le led s'éteint aussi).

## programmation temps de préinfusion

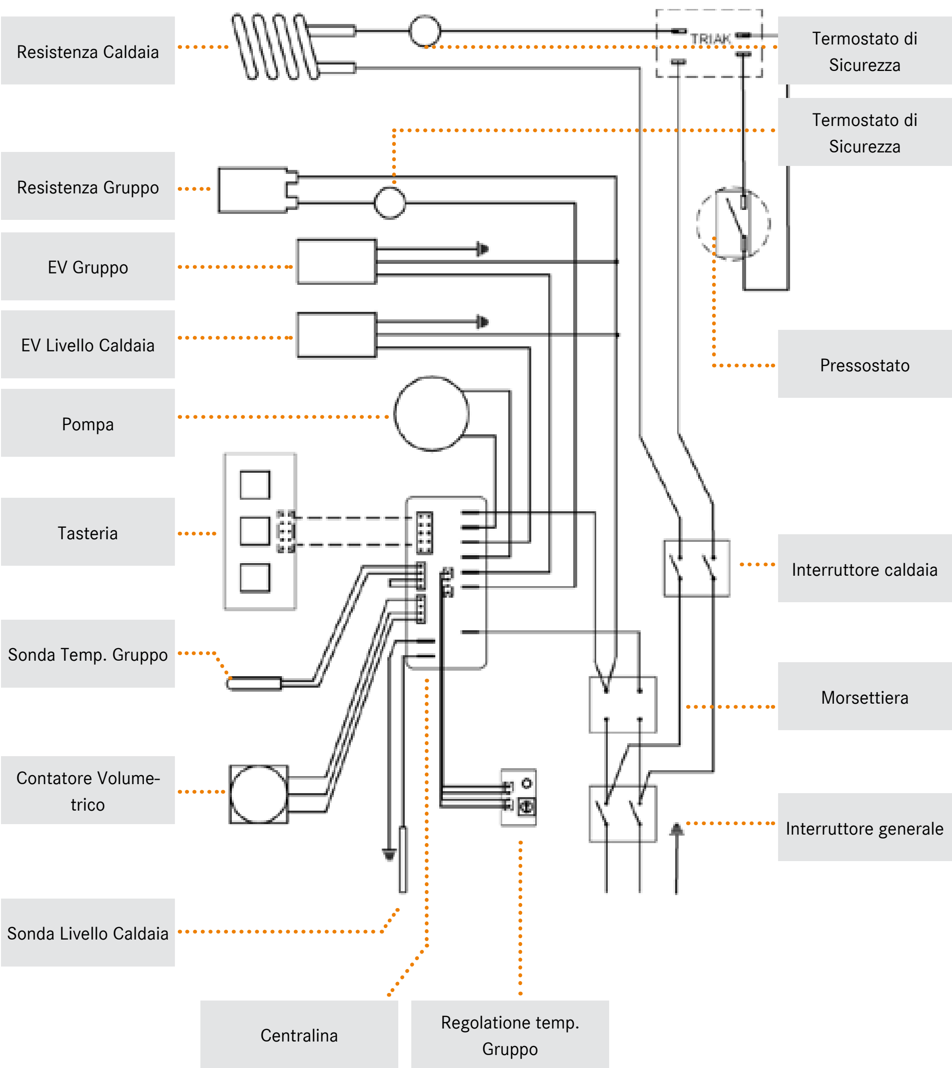
Il est possible de régler le temps de préinfusion suivant ces instructions:
Allumer la machine en appuyant sur la touche P1, le led de la touche P1 s'illumine; éteindre et allumer à nouveau la machine, ainsi on a déterminé le temps de préinfusion à 4 s.
Si l'on préfère un temps de préinfusion plus court (2 s), on doit faire l'opération décrite ci-dessus en appuyant sur la touche P2 au lieu de P1, et le led de la touche P2 s'illumine.
Pour annuler complètement le temps de préinfusion, on doit suivre le même procédé en appuyant sur la touche P3 quand on encend la machine, le led correspondant s'illumine, donc il faut éteindre et allumer la machine à nouveau.

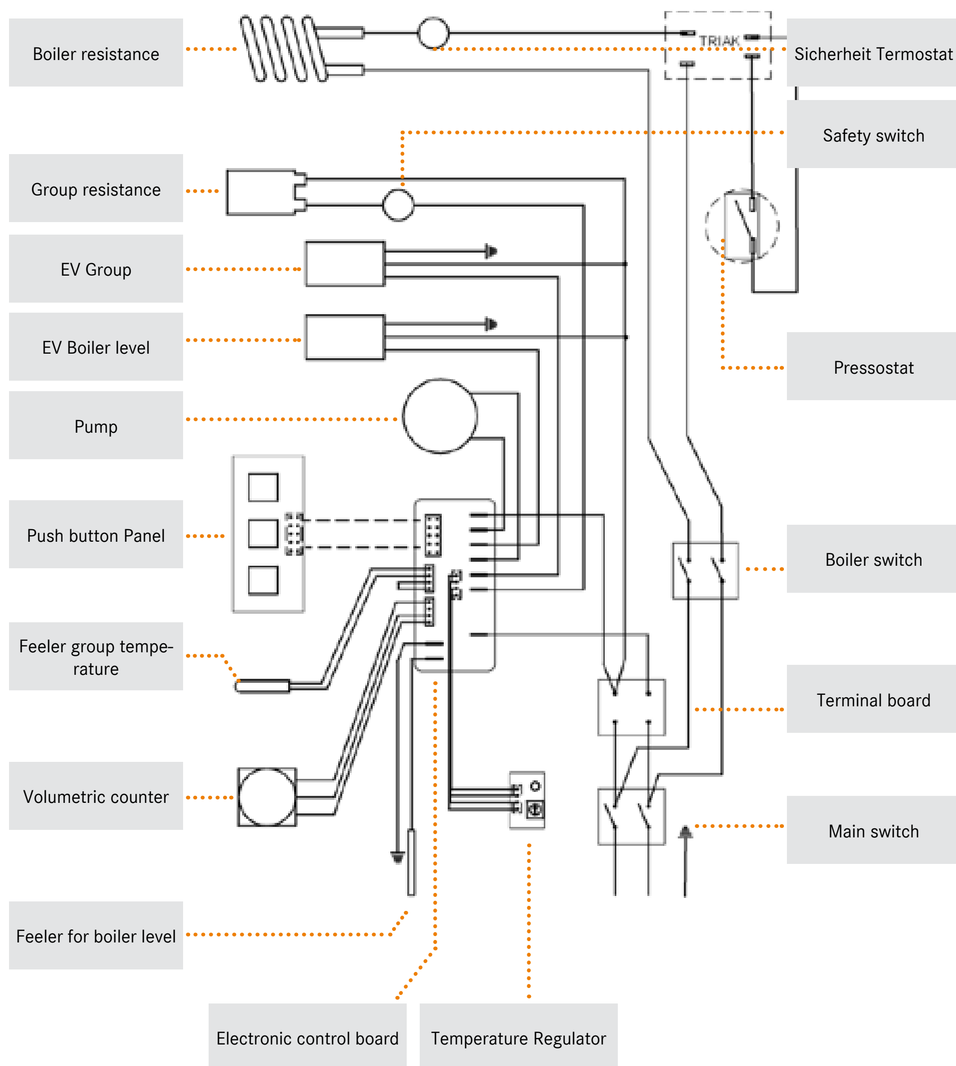
# réglage pression chaudière

La pression du vapeur de la chaudière est contrôlée par un pressostat mécanique reglable.
Pour regler la pression suivre ces instructions:

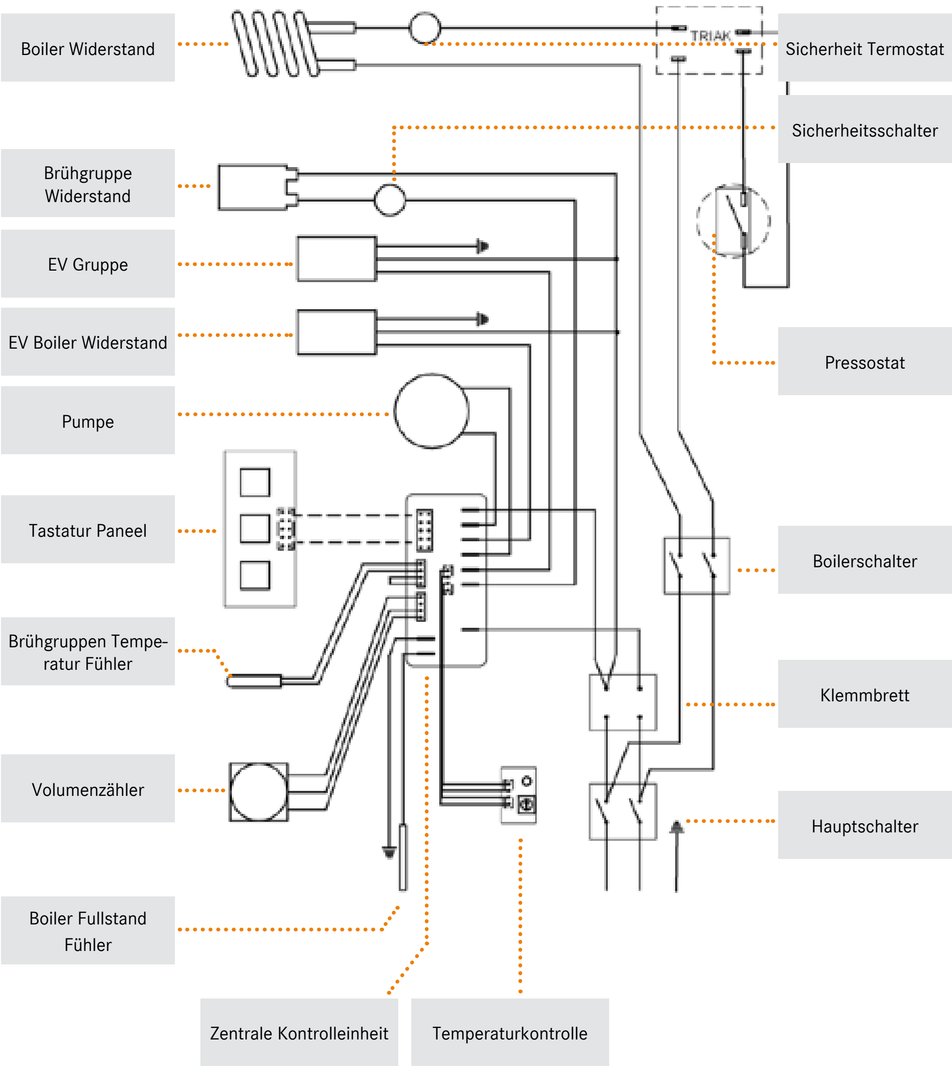
- Enlèver le panneau supérieur 5, démonter la protection chaudière 15 enlévant les 3 vis
- Trouver dans la partie postérieure gauche le pressostat de réglage de la chaudière et avec un tournevis à lame tourner le vis centrale en sens horaire pour reduire la pression et en sens antihoraire pour l'augmenter.
- Rémonter la protection, visser et repositionner le panneau supérieur.

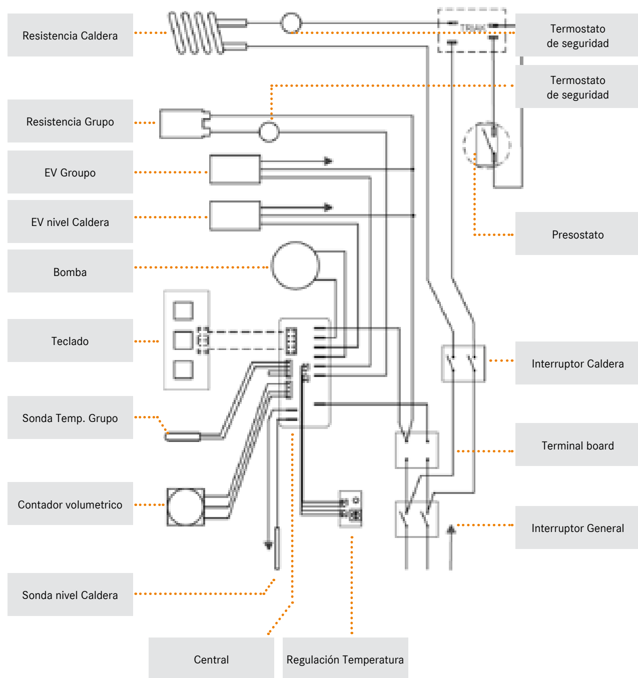
## schema elettrico • wiring diagram • schaltpläne • esquema eléctrico • schéma électrique

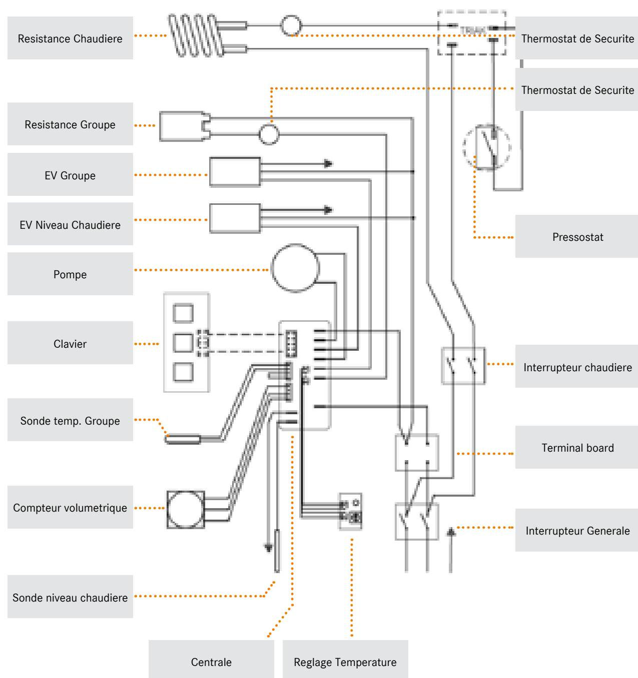



Boiler resistance
TRIAK
Sicherheit Termostat
Safety switch
Group resistance
EV Group
EV Boiler level
Pressostat
Pump
Push button Panel
Boiler switch
Feeler group tempe-
rature
Terminal board
Volumetric counter
Main switch
Feeler for boiler level
Electronic control board
Temperature Regulator

## schema elettrico • wiring diagram • schaltpläne • esquema eléctrico • schéma électrique




Resistencia Caldera
Termostato
de seguridad
Termostato
de seguridad
Resistencia Grupo
EV Groupo
EV nivel Caldera
Presostato
Bomba
Teclado
Interruptor Caldera
Sonda Temp. Grupo
Terminal board
Contador volumetrico
Interruptor General
Sonda nivel Caldera
Central
Regulación Temperatura


Resistance Chaudiere
Thermostat de Securite
Thermostat de Securite
Resistance Groupe
EV Groupe
EV Niveau Chaudiere
Pressostat
Pompe
Clavier
Interrupteur chaudiere
Sonde temp. Groupe
Terminal board
Compteur volumetrique
Interrupteur Generale
Sonde niveau chaudiere
Centrale
Reglage Temperature



## DICHIARAZIONE CE DI CON-FORMITA'DIRETTIVA 2006/42/EC

La sottoscritta società: **DALLA CORTE S.R.L.**
Con sede in: **Via Zambeletti, 10 / Baranzate (MI) ITALY**

Dichiara che la macchina per caffè espresso:
E' conforme ai requisiti essenziali della Direttiva 2006/42/EC ed alla legislazione nazionale che la recepisce, avendo seguito la seguente procedura di valutazione di conformità:

Norma UNI 9887, ISPSEL rev. 95

L'insieme a pressione è composto da una caldaia dotata di dispositivi di sicurezza e regolazione, utilizzato per la preparazione rapida di caffè espresso, vapore ed infusi.

L'insieme soddisfa anche le seguenti Direttive Comunitarie:

2006/42/EC - 2006/95/CE - 2004/108/EC

## EEC CONFORMITY DECLARATION ACT 2006/42/EC

The undersigned: **DALLA CORTE S.R.L.**
with premises at: **Via Zambeletti 10, Baranzate (Milan), ITALY**

Declares that:
the espresso coffee machine has been projected and manufactured in conformity with Directive 2006/42/EC and relevant national law, in accordance with the following norm for conformity evaluation:

UNI 9887, ISPSEL rev. 95

The pressure element is composed of a boiler with safety devices and regulation, used for the quick preparation of espresso, steam and infusions.

The pressure element conforms to the EEC directive:

2006/42/EC - 2006/95/CE - 2004/108/EC

## EWG KONFORMITÄTSERKLÄRUNG RICHTLINIE 2006/42/EG

Der Unterzeichner: **DALLA CORTE S.R.L.**
mit Sitz in: **Via Zambeletti 10, Baranzate (Mailand), ITALIEN**

erklärt dass:
Die Espresso-Kaffeemaschine gemäß der Richtlinien 2006/42/EG und entsprechenden nationalen Gesetzen gemäß den folgenden Normen zur Konformitätsbewertung projektiert und hergestellt wurde:

UNI 9887, ISPSEL rev. 95

Die Druckelemente bestehen aus einem Boiler mit Sicherheitseinrichtungen und Regulierung für die schnelle Zubereitung von Espresso, Dampf und Infusionen.

Das Druckelement entspricht der EWG-Richtlinie:

2006/42/EG - 2006/95/EG - 2004/108/EG

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE (DIRECTIVA CE 2006/42/CE)

La sociedad abajo firmante: **DALLA CORTE S.R.L.**
Con domicilio social en: **Via Zambeletti 10, Baranzate (Milan), ITALY**

Declara que la máquina de café espresso:
Cumple las disposiciones aplicables de la Directiva 2006/42/CE y la legislación nacional que la traspone y ha sido sometida al siguiente procedimiento de valoración de conformidad:

Norma UNI 9887, ISPSEL rev. 95

El conjunto de presión está compuesto por una caldera dotada de dispositivos de seguridad y regulación y se utiliza para la preparación rápida de café espresso, vapor e infusiones.

El citado conjunto también es conforme a las siguientes Directivas Comunitarias:

2006/42/EC - 2006/95/CE - 2004/108/EC

## DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ DIRECTIVE 2006/42/EC

La société soussignée: **DALLA CORTE S.R.L.**
Adresse du siège: **Via Zambeletti 10, Baranzate (Milan), ITALY**

déclare que la machine à café expresso:
est conforme aux exigences essentielles de la Directive 2006/42/EC et à la législation nationale qui l'a adoptée, puisqu'elle a suivi la procédure suivante d'évaluation de conformité:

Norme UNI 9887, ISPSEL rev. 95

L'ensemble à pression est fait d'une chaudière équipée de dispositifs de sécurité et de régulation, utilisé pour la préparation rapide de café expresso, vapeur et infusions.

L'ensemble répond aussi aux directives communautaires suivantes:

2006/42/EC - 2006/95/CE - 2004/108/EC

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE

Produttore: **DALLA CORTE S.R.L.**
Con sede in: **Via Zambeletti, 10 / Baranzate (MI) ITALY**

La macchina per caffè espresso è conforme alle prescrizioni delle seguenti normative:

2004/108/EC Direttiva Compatibilità Elettromagnetica con applicazione delle seguenti parti/clausole di norme armonizzate:
EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009, EN 61000-3-3 :2008, EN 55014-1:2006 + A1:2009, EN 55014-2 :1997 + A1:2001 + A2:2008

2006/95/CE Direttiva Bassa Tensione con applicazione delle seguenti parti/clausole di norme armonizzate:
EN 60335– 1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008, EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010, EN 62233:2008

Milano, Italia, 21 aprile 2011
Il Presidente del C.d.A.
Paolo Dalla Corte

## EEC CONFORMITY DECLARATION

Manufacturer: **DALLA CORTE S.R.L.**
with premises at: **Via Zambeletti 10, Baranzate (Milan), ITALY**

The espresso coffee machine conforms to the following EEC acts:

- Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, with the application of the following clauses:
EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009, EN 61000-3-3:2008, EN 55014-1:2006 + A1:2009, EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008

- Low Voltage Directive 2006/95/EC, with the application of the following clauses:
EN 60335– 1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008, EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2 2008 + A12:2010, EN 62233:2008

Milan, Italy, 21st April 2011
Chairman of the Board of Directors
Paolo Dalla Corte

## EWG KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hersteller: **DALLA CORTE S.R.L.**
Mit Sitz in: **Via Zambeletti 10, Baranzate (Milano), ITALIEN**

Die Espresso-Kaffeemaschine entspricht den folgenden EWG-Richtlinien:

- Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG, unter Anwendung der folgenden Klauseln:
EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009, EN 61000-3-3:2008, EN 55014-1:2006 + A1:2009, EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008

- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC, unter Anwendung der folgenden Klauseln:
EN 60335– 1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008, EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2 2008 + A12:2010, EN 62233:2008

Mailand, Italien, 21. April 2011
Vorstandsvorsitzender
Paolo Dalla Corte

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Fabricante: **DALLA CORTE S.R.L.**
Con domicilio social en: **Via Zambeletti 10, Baranzate (Milan), ITALY**

La máquina de café espresso es conforme a lo dispuesto en las siguientes normas:

Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, con aplicación de las cláusulas de las siguientes normas armonizadas: EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009, EN 61000-3-3 :2008, EN 55014-1:2006 + A1:2009, EN 55014-2 :1997 + A1:2001 + A2:2008

Directiva 2006/95/CE sobre Baja Tensión, con aplicación de las cláusulas de las siguientes normas armonizadas:
EN 60335– 1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A 13:2008, EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A1 1:2006 + A2:2008 + A12:2010, EN 62233:2008

En Milán (Italia), a 21 de abril de 2011
El Presidente del Consejo de Administración
Paolo Dalla Corte

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Fabricant: **DALLA CORTE S.R.L.**
Adresse du siège: **Via Zambeletti 10, Baranzate (Milan), ITALY**

La machine à café expresso est conforme aux prescriptions des normes suivantes:

2004/108/EC Directive compatibilité électromagnétique avec application des parties/clauses suivantes des normes harmonisées: EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009, EN 61000-3-3:2008, EN 55014-1:2006 + A1:2009, EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008

2006/95/CE Directive basse tension avec application des parties/clauses suivantes de normes harmonisées:
EN 60335– 1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008, EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2 2008 + A12:2010, EN 62233:2008

Milan, Italie, le 21 avril 2011
Le Président du Conseil d'Administration
Paolo Dalla Corte




## AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente il prodotto consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energie e di risorse.

## INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC

This product must not be disposed of as urban waste at the end of its working life. It must be taken to a special waste collection centre licensed by local authorities or to a dealer providing this service. Separate disposal of the product will avoid possible negative consequences for the environment and for health resulting from inappropriate disposal, and will enable the constituent materials to be recovered, with significant savings in energy and resources.

## ANWEISUNG FÜR DIE RICHTIGE ENTSORGUNG DES PRODUKTS GEMÄSS DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG

Dieses Produkt darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht im Restmüll entsorgt werden. Es muss in einer Entsorgungsstelle für Sonderabfälle, die von den örtlichen Behörden genehmigt ist oder bei einem Händler, der diese Dienstleistung anbietet, abgegeben werden. Eine getrennte Entsorgung des Produkts verhindert mögliche negative Konsequenzen für Umwelt und Gesundheit, die aus einer unangemessenen Entsorgung entstehen und ermöglicht, dass die Inhaltstoffe mit beachtlichen Einsparungen an Energie und Ressourcen wiederverwertet werden können.

## ADVERTENCIAS PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO DE CONFORMIDAD CON LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE

Al final de la vida útil del producto, este no deberá eliminarse junto con los residuos urbanos. Deberá entregarse al centro de recogida selectiva especial del Ayuntamiento o bien a una empresa que ofrezca servicios semejantes. Eliminar por separado el producto evita posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud que pudieran derivarse de una eliminación inadecuada y permite recuperar los materiales que lo componen, con la finalidad de obtener un importante ahorro de energía y recursos.

## INSTRUCTIONS POUR UNE ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC

À la fin de sa vie utile, le produit ne doit pas être éliminé avec des ordures ménagères.
Il peut être remis aux centres chargés du ramassage sélectif prévus par les administrations communales ou bien chez des détaillants garantissant ce service. Le fait d'éliminer le produit séparément permet d'éviter des conséquences négatives possibles sur l'environnement et sur la santé dérivant d'un traitement inadéquat; ceci permet également de récupérer les matériels dont il est fait pour garantir une économie importante d'énergie et de ressources.

**Dalla Corte S.r.l.**

Via Zambeletti 10

20021 Baranzate (MI)

Italia

Tel: +39.02.45 48 64 43

+39.02.45 48 01 89

Fax: +39.02.39 32 14 40

info@dallacorte.com

www.dallacorte.com

